INSTALLATION AND USERS MANUAL

Oven

MANUAL DE INSTALACIÓN Y DE UTILIZACION

Horno

MANUAL DE INSTALAÇAO E DO UTILIZADOR

Forno

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATEUR

Four

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Backofen

EINBAU- UND BETRIEBSANLEITUNG

Backofen

NÁVOD NA INSTALACI A POUŽITÍ

Trouba

INŠTALAČNÁ A POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA

Rúra

TELEPÍTÉSI ÉS HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Sütő

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Печь

FAGOR

Dear Customer,

You have just acquired a FAGOR oven and we would like to thank you.
This new generation of appliances has been designed especially for you to allow your cooking talents and creativity to flourish for your own pleasure and that of your friends and family.
Your new FAGOR oven will fit harmoniously into your kitchen and perfectly combine cooking performance and ease of use.
In the line of FAGOR products, you will also find a wide range of microwaves, ventilation hoods, dishwashers and refrigerators, all of which can be built in and all of which can be coordinated with your new FAGOR oven.
Of course, in an ongoing effort to satisfy your demands with regard to our products as best as possible, our after-sales service department is at your disposal and ready to respond to all of your questions and suggestions (contact information at the end of this booklet).
Log on to our website www.fagor.com, where you will find our latest innovations and further useful information.

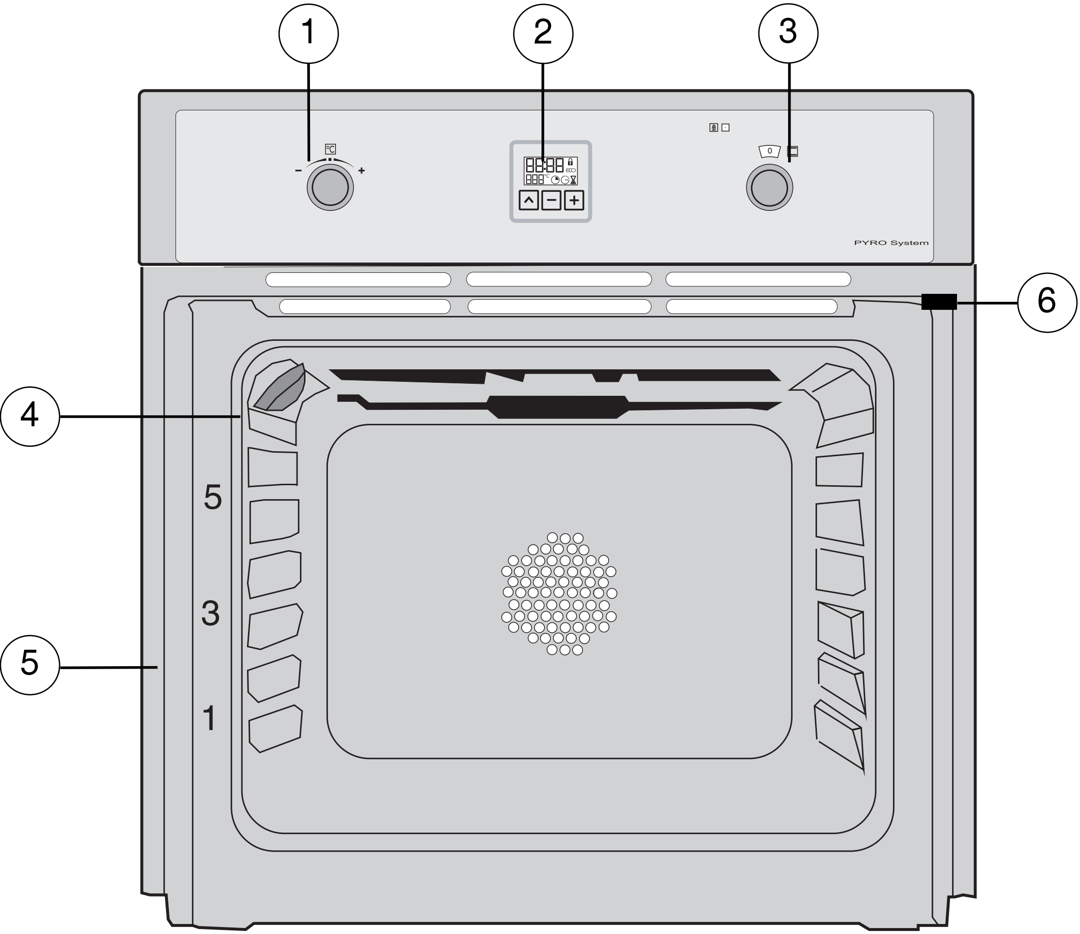
WWW.FAGOR.COM

FAGOR
We cook so well together

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on advances to their technical, functional and/or aesthetic properties.

⚠ ***Attention:***
Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

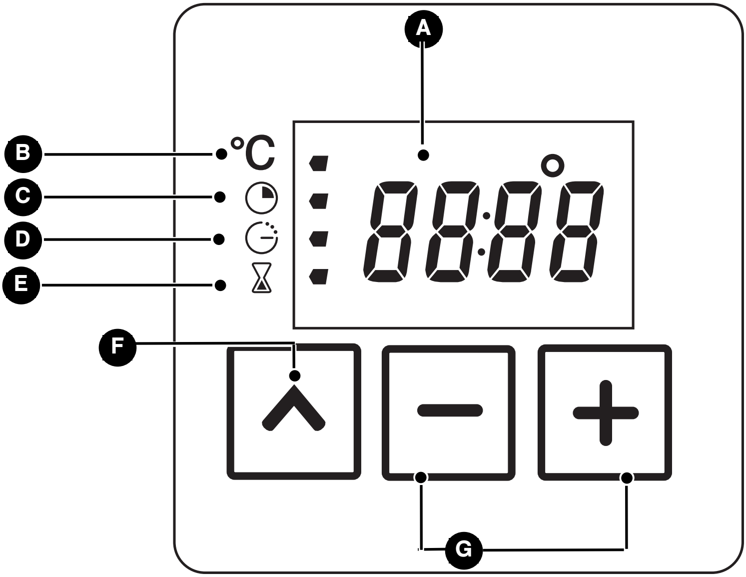
- ***INTRODUCTION TO YOUR OVEN***



APPLIANCE DESCRIPTION

1. **Temperature selector switch**
2. **Programmer**
3. **Function selector switch**
4. **Lamp**
5. **Shelf support indicator**
6. **Level detection**
   Door open sensor

• *INTRODUCTION TO THE PROGRAMMER*



A Time, cooking time and temperature display

B Temperature indicator

C Cooking time indicator

D Cooking end time indicator

E Timer indicator

F Selection buttons

G Adjustment buttons

• USING THE PROGRAMMER

• *How to set the time*

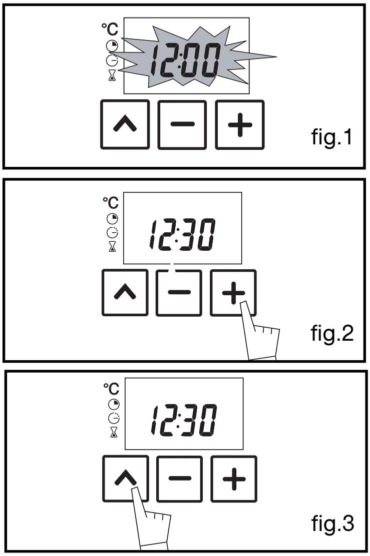
- When supplied with electricity

The display flashes at 12:00 (fig.1)

Set the time by pressing the **+** or **—** buttons (holding down the button allows you to scroll through the numbers rapidly) (fig.2).

Example: 12:30

Press the “ ^ ” button to confirm.
The display stops flashing.



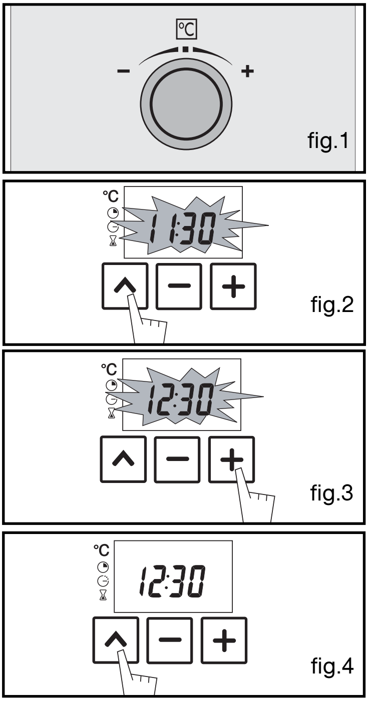
- To set the time on the clock

The function selector switch must be in the 0 position (fig.1).

Press and hold the “ ^ ” button for a few seconds until the display is flashing (fig.2), then release. Audible beeps indicate that it is now possible to set the time.

Adjust the clock setting with the **+** and **—** buttons (fig.3).

Press the “ ^ ” button to validate (fig.4).



Warning
If there is no confirmation from the “ ^ ” button, the time is recorded automatically after a few seconds.

• *Immediate cooking*

– The programmer should display only the time.

It should not be flashing (fig.1).

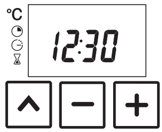
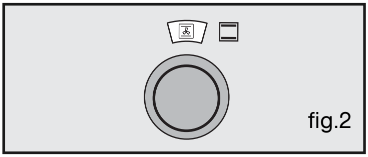


fig.1

Turn the function selector to the position of your choice.
Example: position [fan symbol] *(fig.2).*


fig.2

Your oven recommends the ideal temperature for the chosen cooking mode (fig.3).

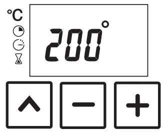


fig.3

It is, however, possible to adjust the temperature by pushing the selector buttons **+** or **—** (fig.4)

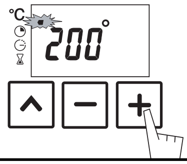


fig.4

Example: temperature set to 210°C (fig.5).

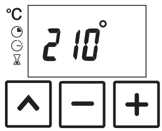


fig.5

Place your dish in the oven based on the recommendations provided by the cook book.

After these steps, the oven heats up and the temperature indicator flashes.

A series of beeps will be emitted when the oven reaches the selected temperature.
The temperature stops flashing.

Warning
After a cooking cycle, the cooling fan continues to operate for a period of time in order to guarantee optimal oven reliability.

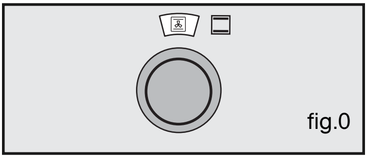
Warning
All types of cooking are done with the door closed.

• PROGRAMMED COOKING

- *Cooking with immediate start and programmed duration*

- Select the desired cooking mode and adjust the temperature.

Example: position , temperature 200° (fig. 0).


fig.0

- Press the " ^ " button until the cooking time indicator flashes " ◔ ".

The display flashes 0:00 to indicate that you can now adjust the setting (fig. 1).

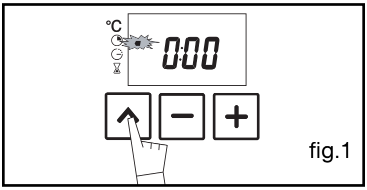


fig.1

- Press the + or — buttons to set the desired time.
Example: 25 mins cooking time (fig.2).
The cooking time is automatically recorded after a few seconds.
The cooking time display stops flashing and returns to temperature mode (fig.3).
The countdown of the cooking time begins immediately after it has been set.

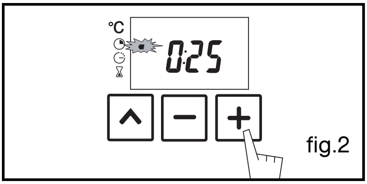


fig.2

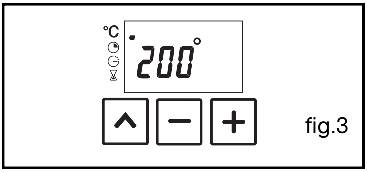


fig.3

After these three steps, the oven heats up:

A series of beeps will be emitted when the oven reaches the selected temperature.

At the end of cooking (end of programmed time),

- The oven stops,

- 0:00 is displayed (fig.4),

- a series of beeps sounds for a few minutes. The beeps can be stopped by pressing the " ^ " button.

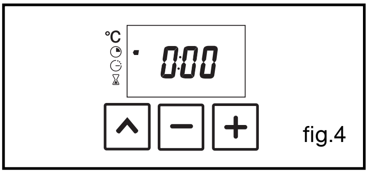


fig.4

The display shows the time once again when the function selector switch is returned to 0 (fig.5).

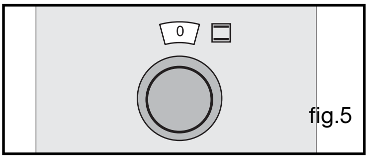


fig.5

- ***Cooking with delayed start and chosen cooking end time***

Proceed as with programmed cooking.

- After setting the cooking time, press on the “ ^ ” button until the cooking end time indicator “ ◷ ” flashes.

The time display flashes to indicate that you can now adjust the setting (fig. 1).

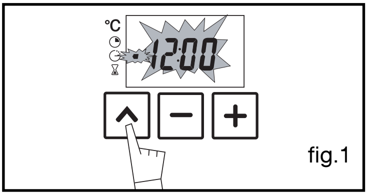


fig.1

- Press the **+** or **—** button to set the desired cooking end time (fig. 2).

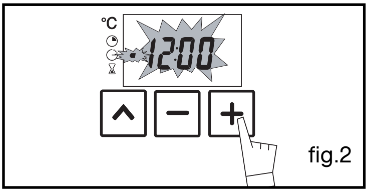


fig.2

Example: end of cooking at 13:00 (fig. 3).

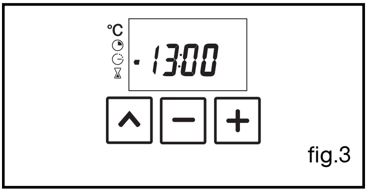


fig.3

The cooking end time is automatically recorded after a few seconds.
The cooking end time display stops flashing.

After these 3 steps, the oven heating is delayed so that cooking ends at 13:00.

At the end of cooking (end of programmed time),

- The oven stops,

- 0:00 is displayed,

- a series of beeps sounds for a few minutes. The beeps can be stopped by pressing the “ ^ ” button.

The display shows the time once again when the function selector switch is returned to 0 (fig.3).

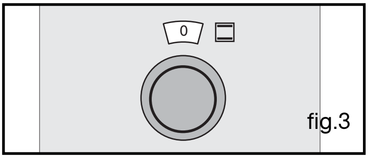


fig.3

In the case of programmed cooking cycles, the cavity lights up until cooking begins, and remains lit until cooking is finished.

• *USING THE TIMER FUNCTION*

- **Your oven's programmer can be used as an independent timer that allows you to count down a time without operating the oven.**

In this case, the timer display has priority over the clock display.

- Press the " ⋀ " (fig.1) button until the timer symbol begins to flash ⌛ –> 0.00 flashes.

- Adjust the chosen time by pressing the **+** or **—** selectors.

- Press the " ⋀ " button to confirm or wait a few seconds (fig. 2).

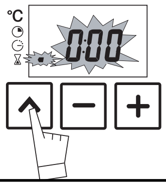


fig.1

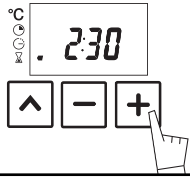
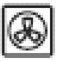


fig.2

The display stops flashing after a few seconds and the timer starts working, counting down the time in seconds.
Once the time has expired, the timer emits a series of beeps to notify you.
The beeps can be stopped by pressing the " ⋀ " button.

Warning
It is possible to change or cancel the timer at any time.

• *OVEN COOKING MODES*

* 
Circulating heat
(recommended temperature **200°C** min 35°C max 275°C)
- Cooking controlled by the upper element and by the fan.
- Requires preheating before placing the dish in the oven.
- Recommended for slow, gentle cooking: **rich game**... For retaining the juices in **red meat roasts**. For simmering in a covered casserole, dishes that were begun on the hob (**coq au vin, stew**).


Traditional ECO
(recommended temperature **200°C** min 35°C max 275°C)
- Cooking is controlled by the upper and lower heating elements without the fan.
- This position allows energy savings of around 25% while preserving the quality of the cooking. The ECO position is used for the energy label performance.
- You will save energy throughout the cooking cycle, but it may take longer.


Fan assisted bottom heating
(recommended temperature **180°C** min 35°C max 275°C)
- Cooking is controlled by the lower element combined with reduced input from the grill and use of the fan.
- Cooking heat from the bottom with a small amount of heat from the top. Place the grid on the lowest shelf support.
- Recommended for **moist dishes** (quiches, juicy fruit tarts, etc). The crust will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for **dishes that rise** (**cakes, brioche, kugelhopf...**) and for **soufflés** that will not be hampered by a crust formed on the top.


Fan assisted Medium grill
(recommended temperature **200°C** min 180°C max 230°C)
- Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan.
- Preheating is unnecessary. Roasts and poultry are juicy and crispy all over.
- Slide the drip tray onto the bottom shelf support.
- Recommended for all spit-roasted **poultry** or **meat**, for sealing and thoroughly cooking


High grill
(recommended temperature **275°C** min 180°C max 275°C)
- Cooking controlled by the upper and lower elements with the fan.
- Preheat the oven for 5 minutes. Slide the drip tray onto the lower shelf support in order to collect any fat.
- Recommended for grilling **chops, sausages, toast or prawns placed on the grid.**

Traditional fan assisted
(recommended temperature **180°C** min 35°C max 275°C)

- Cooking is controlled by the upper and lower heating elements and by the fan.
- This position allows you to cook identical or different types of food on up to 2 levels.
- After preheating the oven, cook the food as indicated in the cooking guide.

* **Keeping warm**
(recommended temperature **80°C** min 35°C max 100°C)

- Heat regulated by the upper and lower elements with use of fan.
- Recommended for **letting dough rise for bread, brioche, kugelhopf,** etc, without exceeding 40°C (plate warming, defrosting).

• *PYROLYTIC OVEN*

- By using high temperatures, this type of oven destroys dirtiness caused by spattering or overflow.
- The smoke released is destroyed as it moves through a catalyser.
You should not wait until the oven is overly coated in grease to initiate a cleaning cycle.

In what situations should you perform pyrolysis?
- If your oven emits smoke during preheating or releases large volumes of smoke during cooking.

- If your oven releases an odour when cooled after various cooking applications (lamb, fish, grills, etc...).

Pyrolysis is not necessary after each cooking cycle, but simply when the level of dirtiness warrants it.

Relatively clean cooking operations	Biscuits, vegetables, pastry, quiches, soufflés...	Spatter-free cooking: pyrolysis is not warranted.
Messy cooking operations	Meats, fish (in a dish), stuffed vegetables.	Pyrolysis may be warranted after three cooking cycles.
Very messy cooking operations	Large cuts of meat on the spit.	Pyrolysis can be performed after one cooking application of this kind, as there is a lot of spattering.

Warning

- Before starting pyrolysis, remove all accessories from inside the oven, including dishes.

Before starting pyrolysis, remove any large-scale food residue that may be in the oven, in order to avoid the risk of inflammation or excessive smoke production.

- During pyrolysis, the surfaces become hotter than during normal use; children should be kept at a distance.

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil in an attempt to protect it from becoming dirty: this will cause overheating and damage the enamel which lines the oven cavity.

• *STARTING THE CLEANING CYCLE*

In order to make the most of the heat which is already stored in the oven, thus saving energy:
Start a pyrolysis cycle immediately after cooking.
Remove the accessories from the oven and remove any major spill residue.
Check that the programmer is displaying the time of day and that it is not flashing. (fig. 1).
Simply turn your cooking selector switch to the P “Pyrolysis” position (fig. 2).

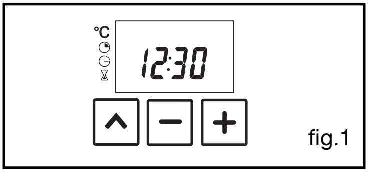


fig.1

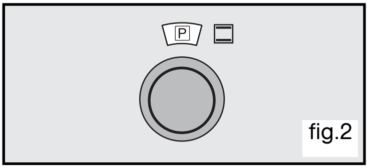


fig.2

The “pyrolysis” symbol appears in the display (fig.3).

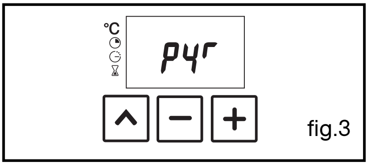


fig.3

Warning
Door locking comes into effect several minutes after the start of the cycle. The pyrolysis operation stops automatically. Once the temperature cools to approximately 275°C, it is possible to open the door.

The oven will be unavailable for use for 2 ½ hours (2 hours pyrolysis and 30 minutes cooling). This length of time cannot be modified.

This time includes the cooling time until the door can be unlocked.

• *ENDING THE CLEANING CYCLE*

The pyrolysis operation stops automatically, at which time it is possible to open the door.
At the end of the pyrolysis cycle the display indicates 0:00.
Return the function selector switch to the 0 position. (fig.4).

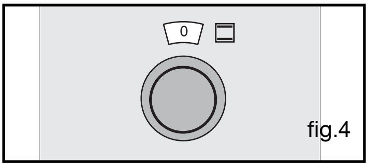


fig.4

When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean and once again ready for the cooking application of your choice.

If you have a doubt about the correct functioning of your oven, this does not necessarily mean that there is a malfunction. ***In any event, check the following items:***

YOU OBSERVE THAT...	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
The oven is not heating.	- The oven is not connected to the power supply. - Your fuse is out of order. - The selected temperature is too low.	➡ Plug in your oven. ➡ Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (see table, section “cable/fuse cross-section”). ➡ Increase the selected temperature.
The oven light is not working.	- The light is out of order. - The oven is not connected or the fuse is not working.	➡ Change the bulb. ➡ Plug in your oven or change the fuse.
The pyrolysis cleaning cycle does not begin.	- The door is not properly closed. - The locking system is defective.	➡ Check that the door is locked. ➡ Call the After-Sales Service Department.
Your oven starts beeping.	- During cooking. - At the end of a cooking cycle.	➡ The recommended temperature of your choice has been reached. ➡ Your programmed cooking cycle is finished.
The cooling fan continues to operate after the oven stops.	- The fan should work for a maximum of one hour after cooking, or when the oven temperature is greater than 125°C. - If it does not stop after 1 hour	➡ Open the oven door to accelerate the cooling down of the oven ➡ Call the After-Sales Service Department.

Warning

- Repairs to your appliance should only be performed by professionals. Non-standard repairs may be a source of danger for the user.

Tip

In all circumstances, if your efforts are not sufficient, contact the After-Sales Service Department without delay.

Estimada Clienta, Estimado Cliente,

Acaba de adquirir un horno FAGOR por lo que le quedamos sumamente agradecidos.
Hemos diseñado para usted esta nueva generación de aparatos que le permitirán dar rienda suelta cada día a su talento de chef y a su creatividad, para su propio placer y el de sus amigos y familiares.
Su nuevo horno FAGOR se integrará con armonía en su cocina y combinará resultados culinarios y facilidad de uso.
También encontrará en la gama de productos FAGOR, una amplia selección de hornos microondas, campanas extractoras, lavavajillas y frigoríficos integrables, que podrá coordinar con su nuevo horno FAGOR.
Por supuesto, con la permanente inquietud de satisfacer lo mejor posible sus exigencias respecto de nuestros productos, nuestro servicio consumidores está a su disposición y a su escucha para responder a todas sus preguntas o sugerencias (datos al final de este folleto).
Puede también conectarse a nuestra página web www.fagor.com en la que encontrará todos nuestros productos, así como informaciones útiles y complementarias.

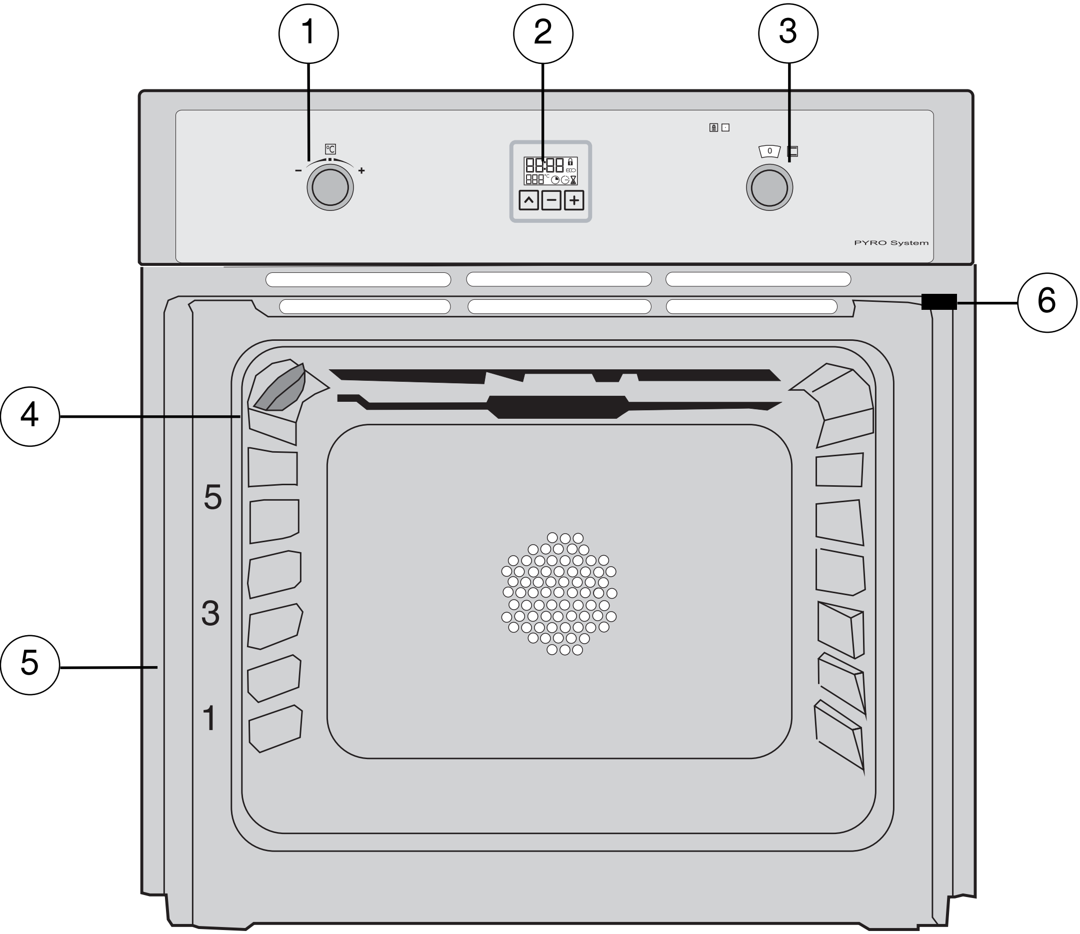
WWW.FAGOR.COM

FAGOR
Cocinamos tan bien juntos

Con la inquietud de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de aportar a sus características técnicas, funcionales o estéticas todas las modificaciones relacionadas con su evolución.

⚠ *Importante:*
Antes de poner en marcha su aparato, sírvase leer atentamente esta guía de instalación y utilización con el fin de familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

• ***DESCRIPCION DEL HORNO***



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1 **Selector de temperatura**

2 **Programador**

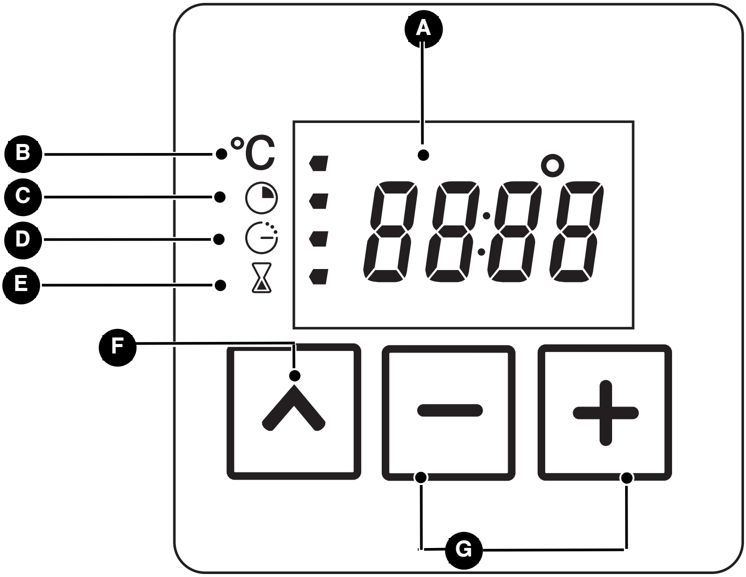
3 **Selector de funciones**

4 **Bombilla**

5 **Indicador de altura**

6 **Contacto de detección de apertura de puerta**

• *PRESENTACIÓN DEL PROGRAMADOR*



- **A** Presentación de la hora, la duración y la temperatura
- **B** Indicador de temperatura
- **C** Indicador de duración de cocción
- **D** Indicador de final de cocción
- **E** Indicador del minutero
- **F** Mandos de selección
- **G** Mandos de regulación

• *UTILIZACIÓN DEL PROGRAMADOR*

•*Regulación de la hora*

- Al conectar el horno

El visor parpadea a las 12:00 (fig. 1).

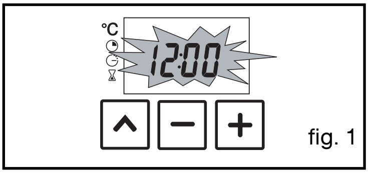


fig. 1

Regule la hora pulsando los mandos **+** o **—** (manteniendo pulsado el mando, los números pasan rápidamente) (fig. 2).

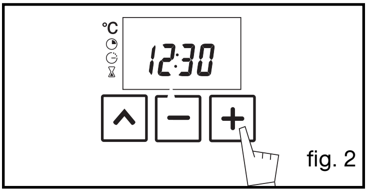


fig. 2

Ejemplo: 12:30

Pulse la tecla “ ^ ” para validar.
La pantalla deja de parpadear.

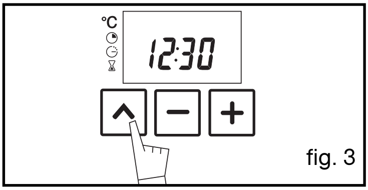


fig. 3

- Para volver a poner el reloj en hora

El selector de función debe estar obligatoriamente en la posición 0 (fig. 1).

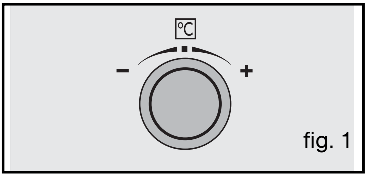


fig. 1

Pulse el mando “ ^ ” durante unos segundos hasta que parpadee el visor (fig. 2) y luego suéltelo. Unos pitidos indican que se puede comenzar la regulación.

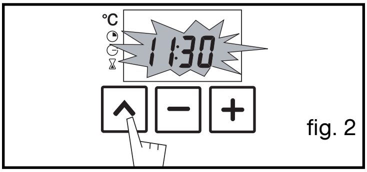


fig. 2

Regule la hora con los mandos **+** y **—** (fig. 3).

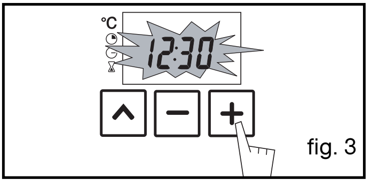


fig. 3

Pulse el mando “ ^ ” para validar (fig. 4).

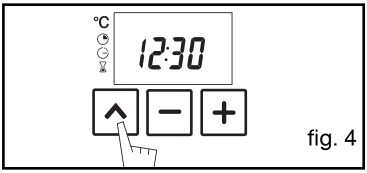


fig. 4

⚠ *Atención*
Si no se efectúa la validación mediante el mando “ ^ ”, el registro es automático al cabo de unos segundos.

• *Cocción inmediata*

– El programador sólo debe indicar la hora.

Ésta no debe parpadear (fig. 1).

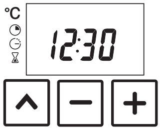
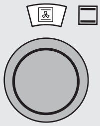


fig. 1

Gire el selector de funciones a la posición seleccionada.

Ejemplo: posición  (fig. 2).


fig. 2

El horno le propone la temperatura óptima para este tipo de cocción (fig. 3).

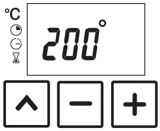


fig. 3

Sin embargo, es posible ajustar la temperatura accionando la manecilla de selección de temperatura hacia **+** o **—** (fig. 4).

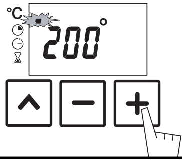


fig. 4

Ejemplo: valor de temperatura 210°C (fig. 5).

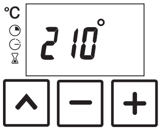


fig. 5

Coloque la bandeja en el horno según las recomendaciones indicadas en la guía de cocción.

Después de estas acciones, el horno calienta y el indicador de la temperatura parpadea.

Se emite una serie de bips sonoros cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada. Esta deja de parpadear.

Atención

Después de un ciclo de cocción, la turbina de enfriamiento sigue funcionando durante cierto tiempo, para garantizar una buena fiabilidad del horno.

Atención

Todas las cocciones se realizan con la puerta cerrada.

• *COCCIÓN PROGRAMADA*

- *Cocción con puesta en marcha inmediata y duración programada*

- Elija el modo de cocción deseado y ajuste la temperatura.

Ejemplo: posición , temperatura 200° (fig. 0).

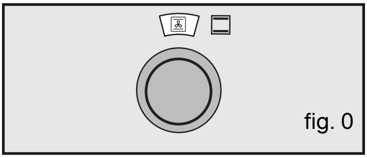


fig. 0

- Pulse el mando “ ” hasta que comience a parpadear el indicador de duración de la cocción “ ”.

La visualización parpadea a 0,00 h para indicar que es posible realizar el ajuste (fig. 1).

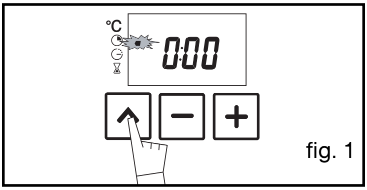


fig. 1

- Pulse los mandos **+** o **—** para regular el tiempo que desea.

Ejemplo: 25 min de cocción (fig. 2).

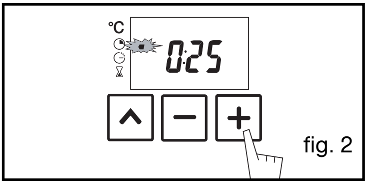


fig. 2

El tiempo de cocción queda grabado automáticamente al cabo de unos segundos.
La presentación de la duración deja de parpadear y vuelve al modo temperatura (fig. 3).
La cuenta atrás del tiempo se efectúa inmediatamente después del ajuste.

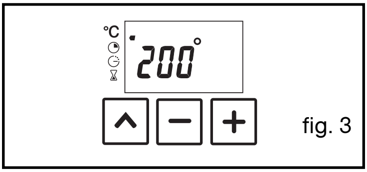


fig. 3

Después de estas 3 acciones, el horno calienta:

Se emite una serie de bips sonoros cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada.

Al final de la cocción (fin del tiempo programado),

- el horno se para,

- presenta 0:00 (fig. 4),

- se emite una serie de bips sonoros durante unos minutos. La parada definitiva de estos pitidos se realiza pulsando el mando “ ”.

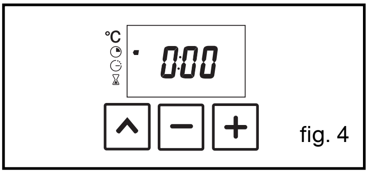


fig. 4

La visualización pasa de nuevo a la hora del día volviendo al colocar el selector de funciones en 0 (fig. 5).

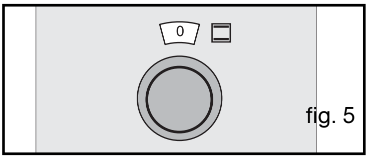


fig. 5

- *Cocción con puesta en marcha retardada y hora de fin de cocción elegida*

Proceda como para una cocción programada.

- Después de regular el tiempo de cocción, pulse el mando “ ^ ” hasta que el indicador de final de cocción comience a parpadear “ ”.

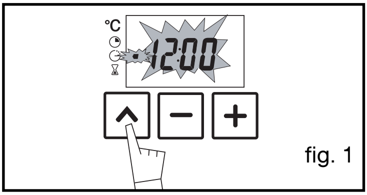


fig. 1

La visualización de la hora parpadea para indicarle que es posible ajustarla (fig. 1).

- Pulse el mando **+** o **-** para regular la hora de fin de cocción deseada (fig. 2).

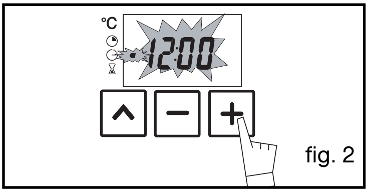


fig. 2

Ejemplo: fin de cocción a las 13:00 (fig. 3).

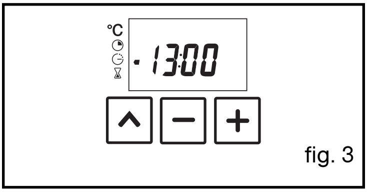


fig. 3

El final de cocción queda registrado automáticamente al cabo de unos segundos.
El visor del fin de cocción deja de parpadear.

Una vez efectuadas estas operaciones, la puesta en marcha queda retardada para que la cocción termine a las 13:00.

Al final de la cocción (fin del tiempo programado),

- el horno se para,
- se visualiza 0:00,
- se emite una serie de bips sonoros durante unos minutos. La parada definitiva de estos pitidos se realiza pulsando el mando “ ^ ”.

La visualización pasa de nuevo a la hora del día volviendo al colocar el selector de funciones en 0 (fig. 3).

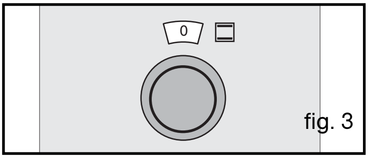


fig. 3

En el caso de cocciones programadas, el interior del horno se mantiene iluminado hasta el inicio de la cocción y queda encendido al final de la cocción.

• *UTILIZACION DE LA FUNCION MINUTERIA*

- **El programador del horno puede utilizarse como minutero independiente que permite la cuenta atrás de cierto tiempo sin funcionamiento del horno.**
En ese caso, la visualización del minutero predomina sobre la visualización de la hora.
- Pulse el mando “ ^ ” (fig. 1) hasta que parpadee el símbolo correspondiente al minutero ⧗ –> 0.00 parpadea.

- Ajuste el tiempo elegido con el selector de regulación + o –.

- Pulse el mando “ ^ ” para validar o esperar unos segundos (fig. 2).

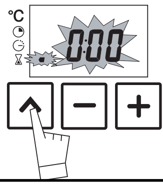


fig. 1

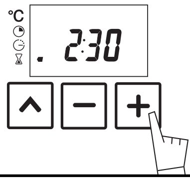
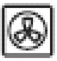


fig. 2

El visualizador deja de parpadear al cabo de unos segundos y el minutero se pone en marcha y descuenta el tiempo de segundo en segundo.
Una vez transcurrido el tiempo, el minutero emite una serie de bips sonoros para advertirle.
La parada definitiva de estos pitidos se realiza pulsando el mando “ ^ ”.

Atención
Se puede modificar o anular en cualquier momento la programación del minutero.

• *MODOS DE COCCIÓN DEL HORNO*

* 
Calor giratorio
(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)
- La cocción se realiza alternativamente con el elemento calefactor y con la hélice para mover el aire.
- Necesita un precalentamiento antes de introducir la bandeja en el horno.
- Recomendado para las cocciones lentas y delicadas: **caza tierna**... Para soasar **asados de carne roja**. Para cocer a fuego lento en una cacerola cerrada los platos previamente cocinados en la placa de cocción (**gallo al vino, liebre, etc.**)


Tradicional ECO
(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)
- La cocción se efectúa con los elementos inferior y superior, sin movimiento de aire.
- Esta posición permite ahorrar sobre un 25% de energía conservando las cualidades de cocción. La posición ECO se utiliza para el etiquetado energético.
- Ahorrará energía durante toda la cocción, pero el tiempo puede ser mayor.


Solera ventilada
(temperatura recomendada **180°C** mín. 35°C máx. 275°C)
- La cocción se efectúa con la resistencia inferior, unida a una pequeña dosis de gratinador y la hélice para mover el aire.
- Cocción por la parte inferior con una ligera colaboración de la parte superior. Coloque la rejilla en el nivel inferior.
- Recomendado para los **platos húmedos** (quiches, tartas de frutas jugosas, etc.). La masa estará bien cocida por debajo. Recomendado para **las recetas que deben subir** (**cake, brioche, kouglof...)** y para los **suflés** que no quedarán bloqueados al formarse una costra encima.


Grill Medio Ventilado
(temperatura recomendada **200°C** mín. 180°C máx. 230°C)
- La cocción se realiza alternativamente con el elemento superior y con la hélice para mover el aire.
- No hace falta precalentamiento. Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.
- Coloque la bandeja para recoger la grasa en la posición más baja.
- Recomendado para todas las **aves** o **asados** jugosos y crujientes por todos lados.


Grill Fuerte
(temperatura recomendada **275°C** mín. 180°C máx. 275°C)
- La cocción se efectúa con la resistencia superior sin movimiento de aire.
- Efectúe un precalentamiento de 5 minutos. Coloque la bandeja profunda en la altura más baja para recoger las grasas
- Recomendado para asar **chuletillas, salchichas, rebanadas de pan, langostinos a la parrilla.**



Tradicional Ventilado
(temperatura recomendada **180°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- La cocción se efectúa con la resistencia inferior y la superior y con la hélice de movimiento de aire.
- Esta posición le permite cocinar en varios niveles (2 como máximo) preparaciones idénticas o diferentes.
- Una vez efectuado el precalentamiento, realice las cocciones como se indica en el manual de cocción.

* 

Mantenimiento en caliente
(temperatura recomendada **80°C** mín. 35°C máx. 100°C)

- Dosis de la resistencia superior y la inferior, unida al movimiento de aire.
- Recomendado para **levantar las masas de pan, brioche, kouglof**... sin superar los 40º C (calienta-platos, descongelación).

• *HORNO PIROLÍTICO*

-Este tipo de hornos se limpian por eliminación a alta temperatura de los residuos procedentes de salpicaduras o desbordamientos.
- Los humos y olores emitidos se destruyen al pasar por un catalizador.
No hay que esperar a que el horno tenga mucha grasa para efectuar esta limpieza.

¿En qué caso hay que efectuar una pirólisis?
- Si el horno humea durante un precalentamiento o lo hace mucho durante una cocción.

- El horno desprende un olor desagradable en frío después de distintas cocciones (cordero, pescado, parrilladas, etc.)

No es necesario realizar una pirólisis después de cada cocción, sólo si el grado de suciedad lo justifica;

Cocciones que ensucian poco	Galletas, verduras, repostería quiches, suflés...	Cocciones que no salpican: la pirólisis no está justificada.
Cocciones que ensucian	carnes, pescados (en una fuente), verduras rellenas	Puede estar justificada una pirólisis cada 3 cocciones.
Cocciones que ensucian mucho	Piezas grandes de carne ensartadas en el asador	Se puede hacer una pirólisis después de una cocción de este tipo, si se han producido muchas salpicaduras.

⚠ *Atención*

- Antes de comenzar la pirólisis, retire todos los accesorios del interior del horno, incluyendo las cacerolas.

Antes de comenzar la pirólisis, retire los restos de desbordamientos importantes que se hayan podido producir para evitar que se inflame o que se produzca demasiado humo.

- Durante la pirólisis, las superficies se calientan más que durante un uso normal; mantenga alejados a los niños.

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio para ahorrarse una limpieza; al provocar un sobrecalentamiento, deterioraría el esmalte que cubre la cavidad.

• *INICIO DE LA LIMPIEZA*

Para aprovechar la cantidad de calor que ya tiene el horno y ahorrar energía:

Ponga en marcha la pirólisis después de una cocción.

Retire la batería de cocina del horno y los desbordamientos importantes que hubieran podido producirse.

Verifique que el programador indica la hora del día y que ésta no parpadea (fig. 1).

Basta con colocar el selector de cocción en la posición P “Pirólisis” (fig. 2).

Aparace la indicación “pirólisis” en la pantalla (fig. 3).

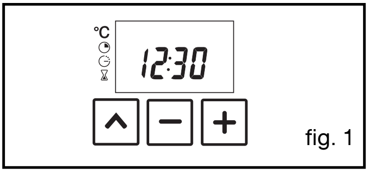


fig. 1

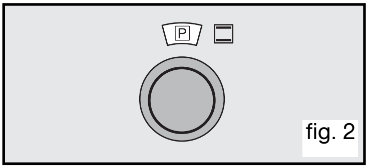


fig. 2

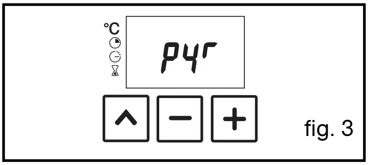


fig. 3

Atención

El bloqueo de la puerta es efectivo unos minutos después de que se inicie el ciclo.

La pirólisis se para automáticamente. Cuando la temperatura alcanza aproximadamente 275°C, se puede abrir la puerta.

El horno no estará disponible durante 2h30 (2 horas de pirólisis y 30 minutos para que se enfríe). No se puede modificar esta duración.

Este tiempo incluye el tiempo de enfriamiento hasta que se pueda abrir la puerta.

• *FINAL DE LA LIMPIEZA*

La pirólisis se detiene automáticamente y ya se puede abrir la puerta.

Al finalizar el ciclo de pirólisis, la pantalla indica 0:00

Vuelva a colocar el selector de funciones en la posición 0. (fig. 4).

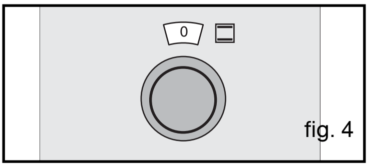


fig. 4

Cuando el horno esté frío, utilice un paño húmedo para retirar la ceniza blanca. El horno está limpio y puede ser utilizado de nuevo para efectuar la cocción que desee.

Aunque tenga una duda sobre el correcto funcionamiento del horno, esto no significa forzosamente que se haya producido una avería. ***En todo caso, compruebe los siguientes puntos:***

SI OBSERVA QUE...	CAUSAS POSIBLES	¿QUÉ HAY QUE HACER?
El horno no calienta.	- El horno no está conectado. - El fusible de la instalación está fuera de servicio. - La temperatura seleccionada es demasiado baja.	➡ Enchufe el horno. ➡ Cambie el fusible de la instalación y compruebe su valor (Ver tabla en el apartado “sección del cable/fusible). ➡ Aumente la temperatura seleccionada.
La lámpara del horno ya no funciona.	- La lámpara está fuera de servicio. - El horno no está conectado o el fusible está fuera de servicio.	➡ Cambie la bombilla. ➡ Enchufe el horno o cambie el fusible.
La limpieza por pirólisis no se realiza.	- La puerta está mal cerrada. - La junta de la puerta está defectuosa.	➡ Compruebe el cierre de la puerta. ➡ Llame al Servicio Técnico.
El horno emite pitidos.	- En curso de cocción. - Al final de cocción.	➡ Se ha alcanzado la temperatura de consigna que ha programado. ➡ La cocción programada ha terminado.
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.	- La ventilación funciona como máximo durante 1 hora después de finalizar la cocción, o cuando la temperatura del horno es superior a 125°C. - Si no se para al cabo de 1 hora.	➡ Abra la puerta para acelerar el enfriamiento del horno ➡ Llame al Servicio Técnico.

Atención

- Las reparaciones del aparato deben ser efectuadas únicamente por profesionales. Las reparaciones que no se realicen de acuerdo con las normas pueden ser peligrosas para el usuario.

Consejo

En cualquier caso, si su intervención no es suficiente para solucionar el problema, póngase en contacto lo antes posible con el Servicio Técnico.

Caro/a cliente,

Acabou de adquirir um forno FAGOR e estamos-lhe gratos por isso.

Foi para si que criámos esta nova geração de aparelhos, para lhe permitir, dia após dia, exercer sem limites os seus talentos de cozinha e a sua criatividade, para lhe agradar e agradar aos seus amigos e família.

O seu novo forno FAGOR integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente a facilidade de utilização e os mais altos desempenhos de cozedura.

Na gama de produtos FAGOR, encontrará igualmente uma vasta selecção de fornos, microondas, exaustores, máquinas de lavar louça e frigoríficos de encastrar que poderá combinar com o seu novo forno FAGOR.

Naturalmente, num esforço permanente de satisfazer o melhor possível as suas necessidades em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de apoio ao cliente encontra-se à sua disposição para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (os dados encontram-se no final deste manual).

Visite também o nosso website em www.fagor.com, onde encontrará as nossas últimas inovações, bem como informações úteis e complementares.

WWW.FAGOR.COM

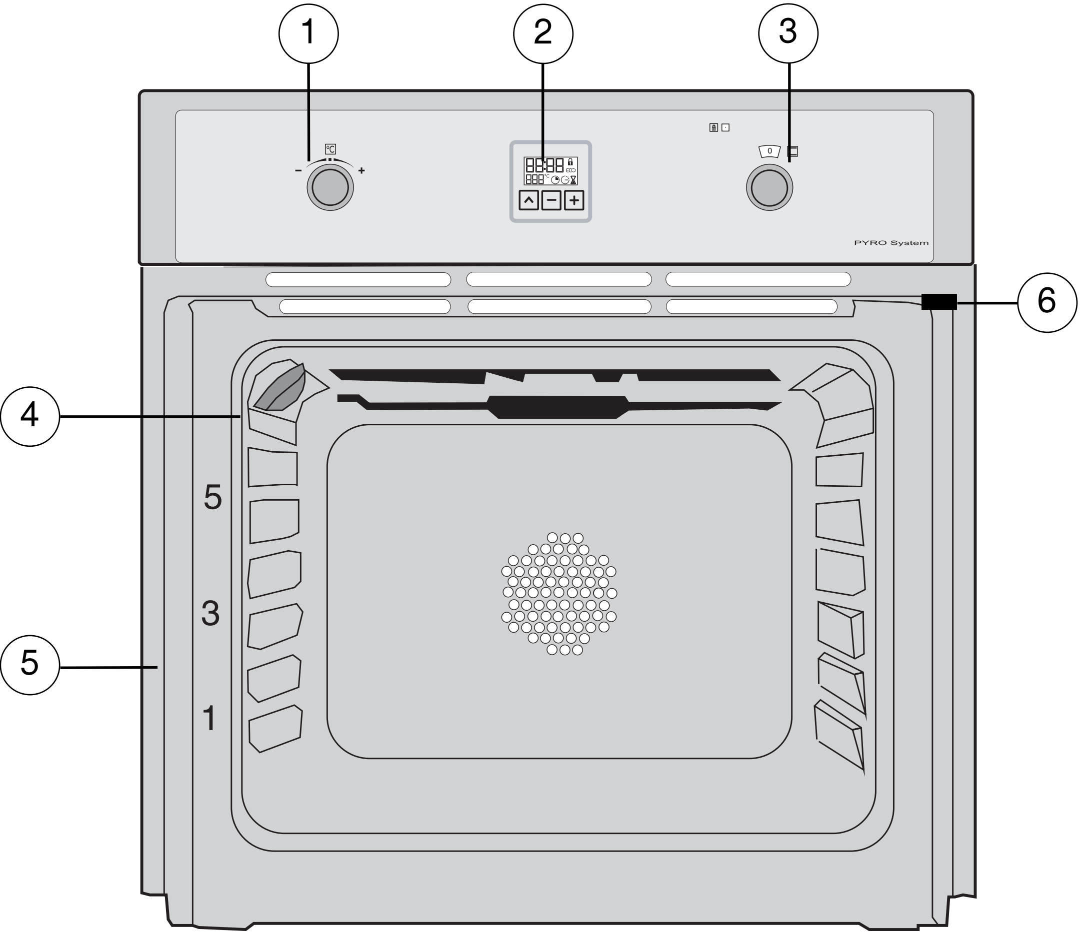
FAGOR
Cozinhamos bem em conjunto

Num esforço de melhoria constante dos nossos produtos, reservamos o direito de fazer alterações técnicas, funcionais ou estéticas para melhorar o produto.

⚠ *Importante:*
Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este manual de instalação e de utilização, de modo a familiarizar-se mais rapidamente com o seu funcionamento.

ÍNDICE

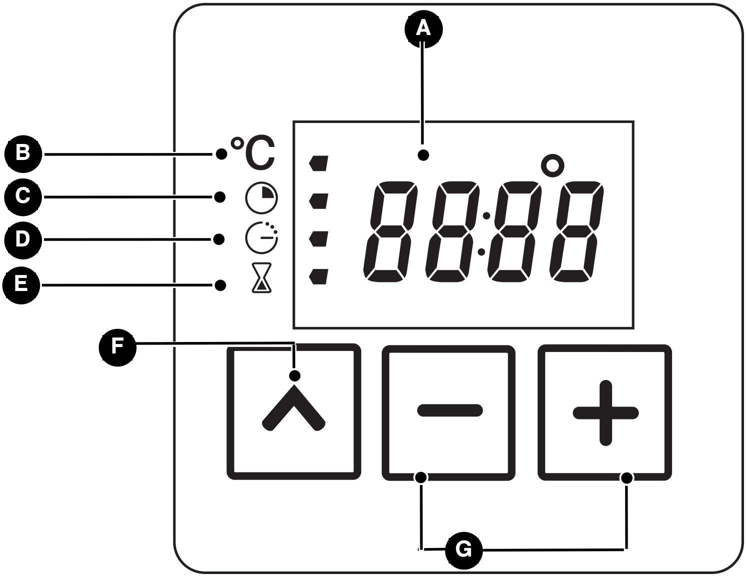
• *APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO*



DESCRIÇÃO DO APARELHO

1. Selector de temperatura
2. Programador
3. Selector de funções
4. Lâmpada
5. Indicador de encaixes
6. Contacto de detecção da abertura da porta

• *APRESENTAÇÃO DO PROGRAMADOR*



- **A** Apresentação da hora, durações e temperatura
- **B** Indicador da temperatura
- **C** Indicador de duração de cozedura
- **D** Indicador de fim de cozedura
- **E** Indicador do temporizador
- **F** Botão de selecção
- **G** Botões de regulação

• UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR

• *Como acertar a hora*

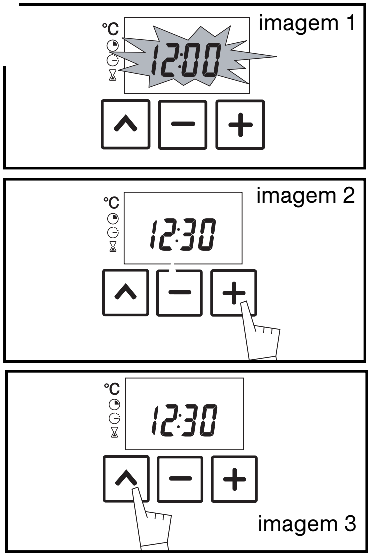
- Aquando da ligação eléctrica

O visor pisca nas 12:00. (imagem 1)

Acerte a hora, premindo os botões + e - (para obter um desfile rápido, prima continuamente o botão) (imagem 2).

Exemplo: 12H30

Prima o botão “ ^ ” para validar.
O visor deixa de piscar.



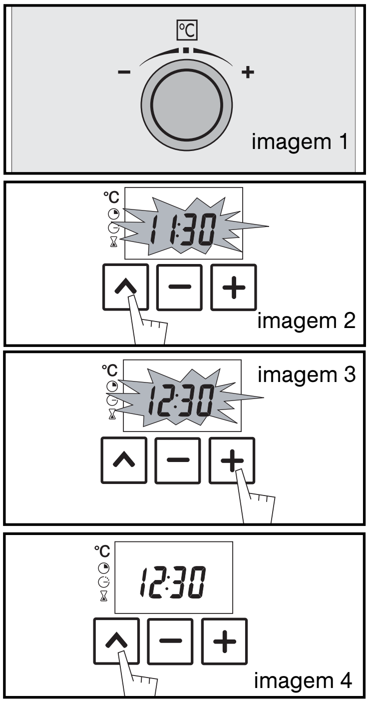
- Para acertar o relógio

O selector de função deve estar obrigatoriamente na posição 0 (imagem 1).

Prima o botão “ ^ ” durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar (imagem 2) e depois deixe de premir. Os bips sonoros indicam que pode proceder à regulação.

Acerte a hora com os botões + e - (imagem 3).

Prima o botão “ ^ ” para validar (imagem 4).



⚠ *Atenção*
Se não houver uma validação através do botão “ ^ ”, a memorização é automática após alguns segundos.

• Cozedura imediata

– O programador deve apenas visualizar a hora.

Esta não deve estar a piscar (imagem 1).

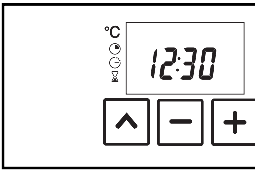
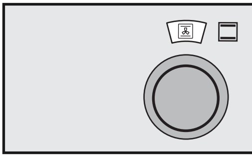


imagem 1

Rode o selector de funções para a posição pretendida.
Exemplo: Posição  *(imagem 2).*


imagem 2

O seu forno propõe-lhe uma temperatura optimizada para este tipo de cozedura (imagem 3).

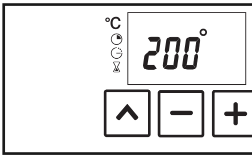


imagem 3

É, no entanto, possível ajustar a temperatura accionando o botão de selecção da temperatura para **+** ou **—** (imagem 4)

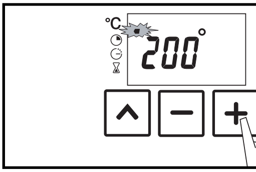


imagem 4

Exemplo: Marcação da temperatura 210 °C (imagem 5).

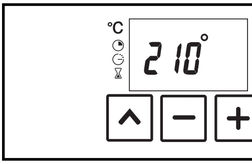


imagem 5

Coloque o seu tabuleiro no forno consoante as recomendações fornecidas pelo guia de cozedura.

Após esses passos, o forno aquece e o indicador da temperatura pisca.

Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.
Esta deixa de piscar.

⚠ ***Atenção***
Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a garantir uma boa fiabilidade do forno.

⚠ ***Atenção***
Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.

• COZEDURA PROGRAMADA

- *Cozedura com início imediato e duração programada*

- Escolha o modo de cozedura pretendido e ajuste a temperatura.

Exemplo: Posição  , temperatura 200° (imagem 0).

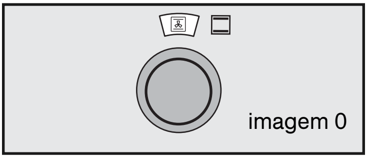


imagem 0

- Prima o botão “ ^ ” até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar “  ”.

O visor está intermitente em 0h00 para lhe indicar que a regulação é então possível (imagem 1).

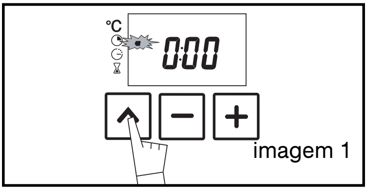


imagem 1

- Prima os botões de regulação **+** ou **—** para regular o tempo desejado.
Exemplo: 25 minutos de cozedura (imagem 2).
A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos.
O visor da hora deixa de piscar e volta para o modo temperatura (imagem 3).
A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto.

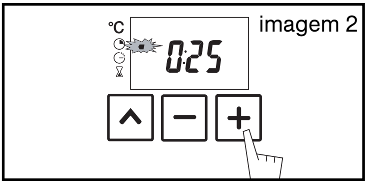


imagem 2

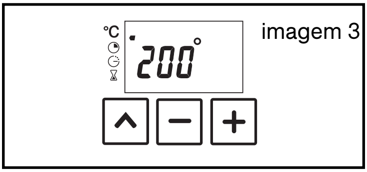


imagem 3

Após esses 3 passos, o forno aquece:

Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.

No final da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,

- Aparece 0:00 (imagem 4),

- são emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo a tecla “ ^ ”.

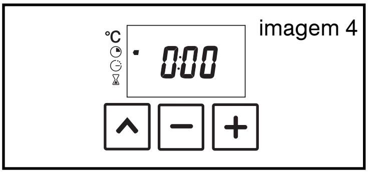


imagem 4

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0 (imagem 5).

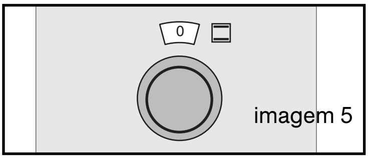


imagem 5

- ***Cozedura com início diferido e hora final escolhida***

Proceda como para uma cozedura programada.

- Após a regulação da duração de cozedura, prima o botão " ^ " até fazer piscar o indicador de fim de cozedura " ◔ "

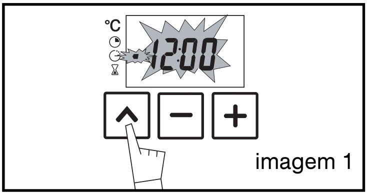
O visor da hora pisca para lhe indicar que a regulação é então possível (imagem 1).

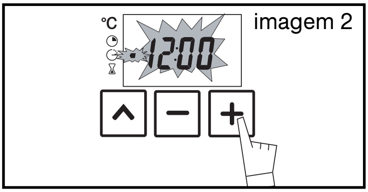
- Prima o botão **+** ou **—** para definir a hora de fim de cozedura pretendida (imagem 2).

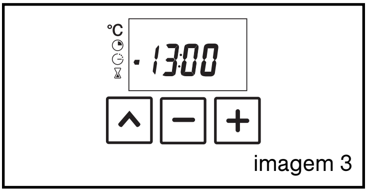
Exemplo: Fim de cozedura às 13h (imagem 3).

O valor memorizado do fim da cozedura é registado automaticamente após alguns segundos.
O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

Após estas três operações, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine às 13h.







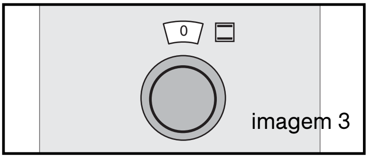
No final da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,

- Aparece 0:00 ,

- são emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo a tecla " ^ ".

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0 (imagem 3).



No caso das cozeduras programadas, a cavidade é iluminada até ao início da cozedura assim como no fim da mesma.

• *UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO TEMPORIZADOR*

- **O programador do seu forno pode ser utilizado como temporizador independente, permitindo uma contagem decrescente de tempo sem funcionamento do forno.**
Nesse caso, o tempo indicado pelo temporizador é prioritário em relação ao visor da hora do dia.

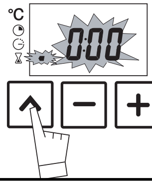


imagem 1

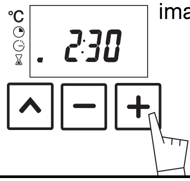


imagem 2

- Prima o botão “ ^ ” (imagem 1) até que o símbolo do temporizador pisque –> 0.00 pisca.

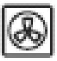
- Ajuste o tempo pretendido, accionando o selector de regulação **+** ou **–**.

- Prima o botão “ ^ ” para validar ou aguarde

O visor fica fixo após alguns segundos, o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada.
Quando terminar o tempo, o temporizador emite uma série de sons para avisar.
A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo o botão “ ^ ”.

Atenção
É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador.

• *MODOS DE COZEDURA DO FORNO*

* 

Calor ventilado
(temperatura recomendada **200 °C** mín. 35 °C máx. 275 °C)
- A cozedura é feita pelo elemento de aquecimento que se encontra no fundo do forno e pela hélice de ventilação do ar.
- Necessita de um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.
- Recomendado para as cozeduras lentas e delicadas: **carne de caça tenra**... Para assar **carne vermelha**. Para apurar em recipientes fechados os pratos iniciados previamente na placa de cozinha (**"coq au vin", guisados de coelho**).



Tradicional ECO
(temperatura recomendada **200 °C** mín. 35 °C máx. 275 °C)
- A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior, sem misturas do ar.
- Esta posição permite poupar cerca de 25% de energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades da cozedura. A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
- Poupará energia ao longo de toda cozedura mas o tempo de cozedura poderá ser mais demorado.



Base ventilada
(temperatura recomendada **180 °C** mín. 35 °C máx. 275 °C)
- A cozedura é efectuada através do elemento inferior, associado a uma leve dosagem do grill e ventoinha de circulação de ar.
- Cozedura através do elemento de baixo com uma leve dosagem do elemento de cima. Coloque a grelha no encaixe de baixo.
- Recomendado para **os pratos húmidos** (quiches, tartes de frutos sumarentos...). A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para **os preparados que levedam** (**bolo inglês, brioche, folar...**) e para os soufflés que não ficaram bloqueados com uma crosta por cima.



Grelhador Médio Ventilado
(temperatura recomendada **200 °C** mín. 180 °C máx. 230 °C)
- A cozedura é feita, alternadamente, pelo elemento superior e pela hélice de ventilação do ar.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- Coloque a pingadeira no suporte lateral inferior.
- Recomendado para todas as **carnes de ave** ou **assados** suculentos e estaladiços em todos os lados.



Grelhador Forte
(temperatura recomendada **275 °C** mini 180 °C máx. 275 °C)
- A cozedura é efectuada através do elemento superior e inferior associados à circulação de ar.
- Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos. Coloque a pingadeira no suporte lateral inferior para recolher as gorduras.
- Recomendado para grelhar **costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas colocadas em cima da grelha.**

Tradicional ventilado
(temperatura recomendada **180 °C** mín. 35 °C máx. 275 °C)

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior e através da ventoinha de ventilação.
- Esta posição permite-lhe cozinhar em vários níveis (2 no máximo) pratos idênticos ou diferentes.
- Após ter efectuado um pré-aquecimento, efectue as cozeduras conforme indicado no guia de cozedura.

* **Manter quente**
(temperatura recomendada **80 °C** mín. 35 °C máx. 100 °C)

- Dosagem dos elementos superior e inferior, associados à ventilação de ar.
- Recomendado para **fazer levedar massas de pão, brioche, folar**... sem exceder os 40° (aquece-pratos, descongelação).

• *FORNO PIROLÍTICO*

- Este tipo de forno limpa-se por destruição a alta temperatura da sujidade resultante dos salpicos ou derrames.
- Os fumos libertados são destruídos após a passagem num catalisador.
Não deixe o forno acumular demasiadas gorduras para efectuar esta limpeza.

Em que caso é preciso efectuar uma pirólise?
- Quando o forno liberta fumo aquando de um pré-aquecimento ou liberta imensos fumos aquando de uma cozedura.

- Quando o seu forno libertar a frio um cheiro desagradável após diferentes cozeduras (carneiro, peixe, grelhados...).

A pirólise não é necessária após cada cozedura, mas unicamente se o grau de sujidade o justificar.

Cozeduras causando pouca sujidade	Biscoitos, legumes, bolos, quiches, soufflés...	Cozeduras sem manchas: Não há necessidade de efectuar uma pirólise.
Cozeduras causando sujidade	Carnes, peixes, (num tabuleiro) legumes recheados.	A pirólise pode justificar-se a cada 3 cozeduras.
Cozeduras causando muita sujidade	Peças de carne grandes assadas no espeto.	A pirólise pode ser efectuada após uma cozedura deste tipo, caso haja projecções grandes.

Atenção
- Antes de iniciar a pirólise, retire todos os acessórios do interior do forno, incluindo tabuleiros e grelhas.

Antes do início da pirólise, retire os derrames importantes que podem ter ocorrido, para evitar o risco de inflamação ou uma produção excessiva de fumo.

- Durante a pirólise, as superfícies ficam mais quentes do que numa utilização normal, as crianças devem manter-se afastadas.

- Não cubra o interior do forno com papel de alumínio para poupar uma limpeza: se provocar um sobreaquecimento, danificará o esmalte que cobre a cavidade.

• *INÍCIO DA LIMPEZA*

Para beneficiar da quantidade de calor já armazenado no forno e poupar energia:

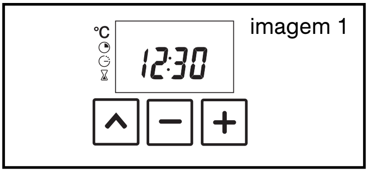
Inicie uma pirólise após uma cozedura.

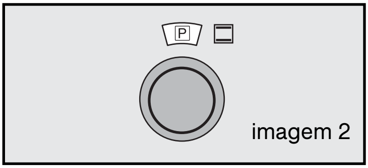
Retire os acessórios do forno e remova os eventuais derrames importantes.

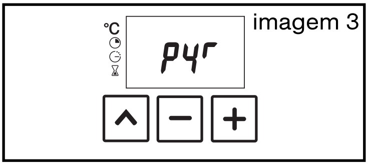
Certifique-se de que o programador esteja a indicar a hora do dia e que esta não esteja intermitente. (imagem 1).

Só tem de colocar o selector de cozedura na posição [P] "Pirólise" (imagem 2).

A indicação "pirólise" aparece no ecrã (imagem 3).







Atenção

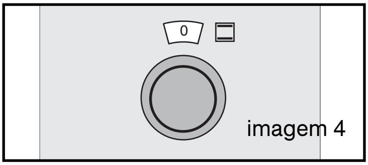
O bloqueio da porta é efectivo alguns minutos após o início do ciclo.
A pirólise pára automaticamente. Quando a temperatura atinge aproximadamente 275 °C, sendo então possível abrir a porta.

A duração de indisponibilidade do forno é de 2h30 (2 horas de pirólise e 30 minutos de arrefecimento). Esta duração não pode ser alterada.

Este tempo tem em conta a duração de arrefecimento até ao desbloqueio da porta.

• *FIM DA LIMPEZA*

A pirólise pára automaticamente, pode então abrir a porta.
No fim do ciclo de pirólise, o visor indica 0:00.
Coloque novamente o selector de funções na posição 0. (imagem 4).



Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para remover a cinza branca. O forno está limpo e pode novamente ser utilizado para efectuar as cozeduras pretendidas.

Tem dúvidas relativamente ao bom funcionamento do seu forno, no entanto isto não significa que haja necessariamente uma avaria. ***Em todo caso, verifique os seguintes pontos:***

SE CONSTATAR QUE...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER?
O forno não aquece	- O forno não está ligado. - O fusível da sua instalação eléctrica está fundido. - A temperatura seleccionada é demasiado baixa.	➡ Ligue o forno. ➡ Substitua o fusível da sua instalação e verifique o respectivo valor (Consulte a tabela, rubrica “secção do cabo/fusível). ➡ Aumente a temperatura seleccionada.
A lâmpada do forno deixou de funcionar.	- A lâmpada está fora de serviço. - O forno não está ligado ou o fusível está fora de serviço.	➡ Mude a lâmpada. ➡ Ligue o forno ou mude o fusível.
A limpeza por pirólise não é feita.	- A porta está mal fechada. - O sistema de bloqueio está danificado.	➡ Certifique-se de que a porta está fechada. ➡ Contacte o Serviço Pós-Venda.
O forno emite bips.	- Cozedura em curso. - Em fim de cozedura.	➡ A temperatura à sua escolha foi atingida. ➡ A cozedura que programou terminou.
O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.	- A ventilação funciona durante 1 hora (no máximo) após a cozedura ou sempre que a temperatura do forno seja superior a 125 °C. - Se não parar após 1 hora.	➡ Abra a porta do forno para acelerar o arrefecimento do forno ➡ Contacte o Serviço Pós-Venda.

Atenção

- As reparações no aparelho devem ser efectuadas apenas por profissionais. As reparações não efectuadas segundo as regras podem originar perigos para o utilizador.

Conselho

Em qualquer dos casos, se a sua intervenção não for suficiente para resolver os problemas, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Pós-Venda.

99645831 04/08

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four FAGOR et nous vous en remercions.
C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.
Votre nouveau four FAGOR s'intègrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.
Vous trouverez également dans la gamme des produits FAGOR, un vaste choix de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four FAGOR.
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).
Et connectez-vous aussi sur notre site www.fagor.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

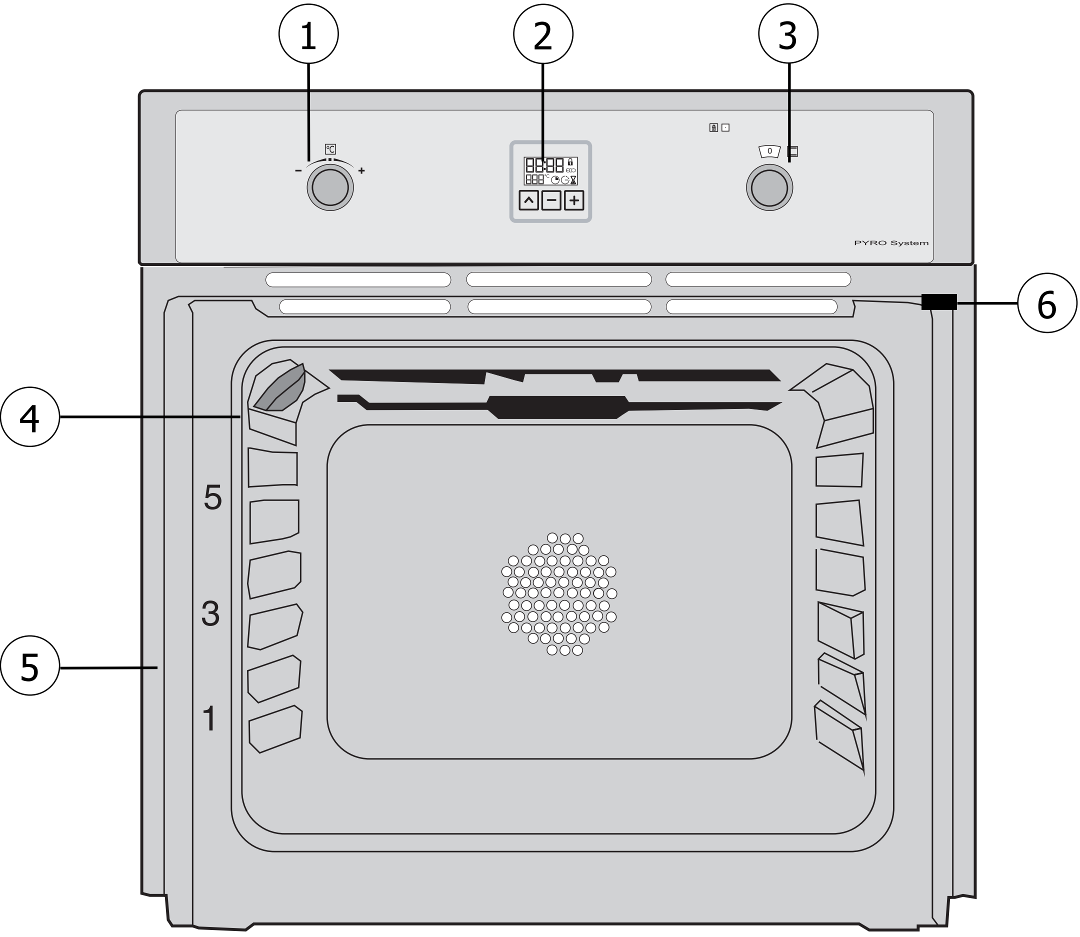
WWW.FAGOR.COM

FAGOR
Nous cuisinons si bien ensemble

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important :
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

• *DESCRIPTION DE VOTRE FOUR*



DESCRIPTIF APPAREIL

1 **Sélecteur de température**

2 **Programmateur**

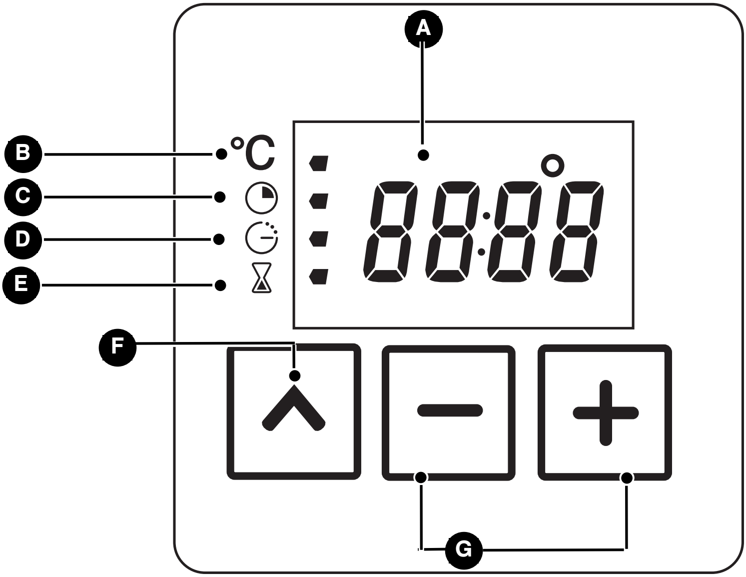
3 **Sélecteur de fonctions**

4 **Lampe**

5 **Indicateur de gradin**

6 **Contact de détection d'ouverture de porte**

PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- **A** Affichage de l'heure, des durées et de la température
- **B** Indicateur de température
- **C** Indicateur de durée de cuisson
- **D** Indicateur de fin de cuisson
- **E** Indicateur du minuteur
- **F** Touche de sélection
- **G** Touches de réglage

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Réglage de l'heure

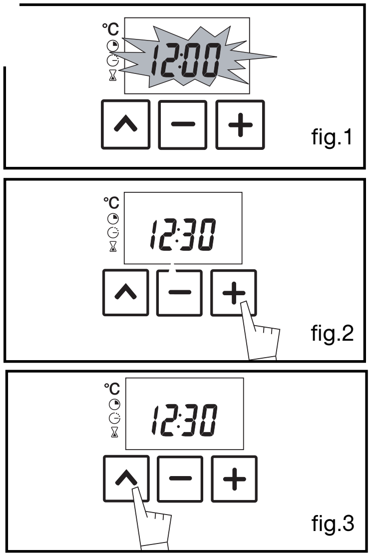
- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche "^" pour valider. L'affichage ne clignote plus.



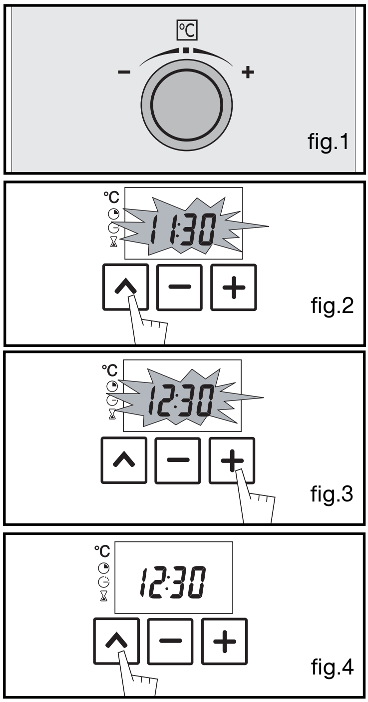
- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.1).

Appuyez sur la touche "^" pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.2), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.3).

Appuyez sur la touche "^" pour valider (fig.4).



⚠ *Attention*
S'il n'y a pas de validation par la touche"^", l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

• *Cuisson immédiate*

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).

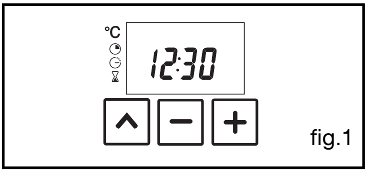
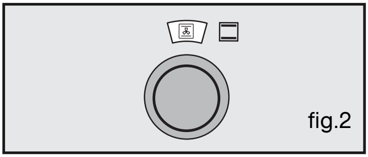


fig.1

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position  (fig.2).


fig.2

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson (fig.3) .

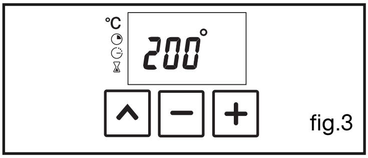


fig.3

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers **+** ou **-** (fig.4)

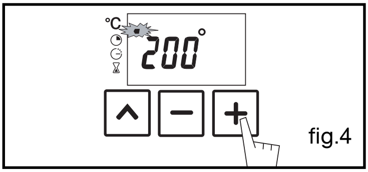


fig.4

Exemple : repère de température 210°C (fig.5).

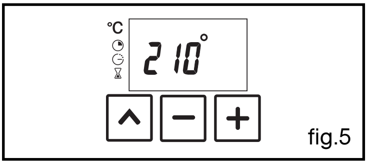


fig.5

Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.
Celle-ci cesse de clignoter.

Attention
Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

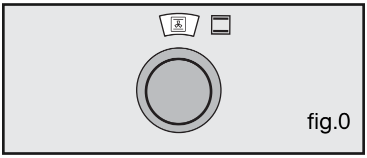
Attention
Toutes les cuissons se font porte fermée.

• CUISSON PROGRAMMEE

- *Cuisson avec départ immédiat et durée programmée*

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température.

Exemple : position , température 200° (fig.0).


fig.0

- Appuyez sur la touche “ ^ ” jusqu’à faire clignoter l’indicateur de durée de cuisson “ ◔ ”.

L’affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig. 1).

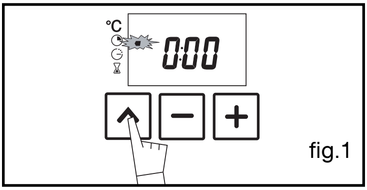


fig.1

- Appuyez sur les touches de réglage + ou - pour régler le temps souhaité.
Exemple : 25 min de cuisson (fig.2).
L’enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
L’affichage de la durée ne clignote plus et revient en mode température (fig.3).
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

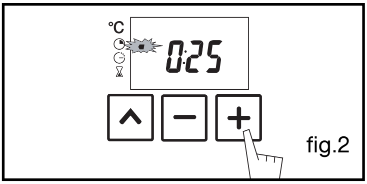


fig.2

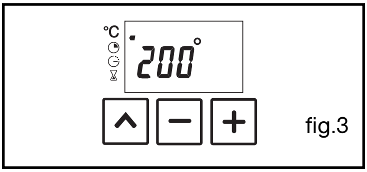


fig.3

Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s’arrête,
- 0:00 s’affiche (fig.4),
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L’arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche“ ^ ”.

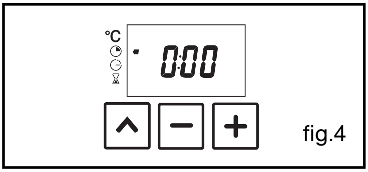


fig.4

L’affichage repasse à l’heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5),

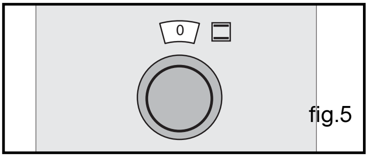


fig.5

- ***Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie***

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche “ ^ ” jusqu’à faire clignoter l’indicateur de fin de cuisson“ ”

L’affichage de l’heure clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l’heure de fin de cuisson souhaitée (fig.2).

Exemple : fin de cuisson à 13h (fig.3).

L’enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L’affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

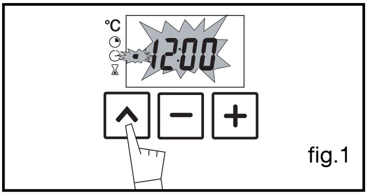


fig.1

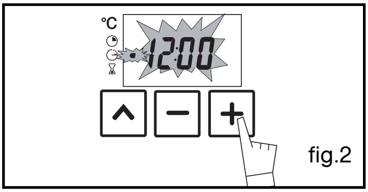


fig.2

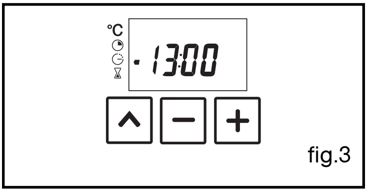


fig.3

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s’arrête,
- 0:00 s’affiche,
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L’arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche“ ^ ”.

L’affichage repasse à l’heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.3),

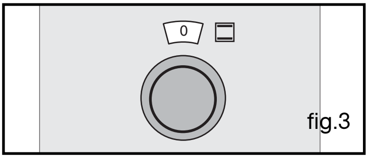


fig.3

Dans le cas de cuissons programmées, la cavité est éclairée jusqu’au démarrage de la cuisson et reste allumée en fin de cuisson.

• *UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE*

- **Le programmateur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.**

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche " ∧ " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie ⧗ -> 0.00 clignote.

- Ajustez le temps choisi en actionnant le sélecteur de réglage + ou -.

- Appuyez sur la touche " ∧ " pour valider ou attendre quelques secondes (fig.2).

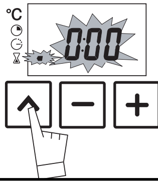


fig.1

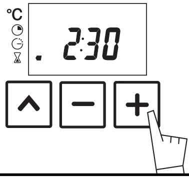


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.
Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.
L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche " ∧ ".

Attention
Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

• *MODES DE CUISSON DU FOUR*

* **Chaleur tournante**
(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé et par l'hélice de brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux**...Pour saisir **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

Tr aditionnel ECO
(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25% en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.

Sole Ventilé
(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandée pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour **les préparations qui lèvent** (**cake, brioche, kougolf...)** et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.

Grill Moyen Ventilé
(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)
- La cuisson s'effectue alternativement par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Glissez la léchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** juteux et croutillants sur toutes les faces.

Grill Fort
(température préconisée **275°C** mini 180°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la léche frite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.**

Traditionnel Ventilé
(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Cette position vous permet de cuire sur plusieurs niveaux (2 maximum) des mets identiques ou différents.
- Après avoir effectuer un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.

* **Maintien au chaud**
(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof**...en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).

• *FOUR PYROLYTIQUE*

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.
- Les fumées dégagées sont détruites par leur passage dans un catalyseur.
Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?
- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.

- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

⚠ ***Attention***
- Avant de débuter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserolerie.

Avant le démarrage de la pyrolyse, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

- Pendant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal, les enfants doivent être éloignés.

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

• *DEMARRAGE DU NETTOYAGE*

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie :

Débutez une pyrolyse après une cuisson.

Retirez les accessoires du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. (fig.1).

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position [P] "Pyrolyse" (fig.2).

L'indication "pyrolyse" apparaît dans l'afficheur (fig.3).

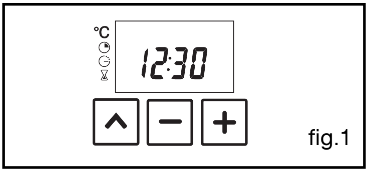


fig.1

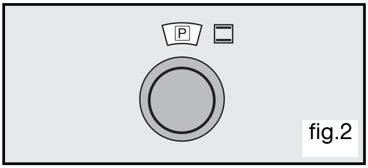


fig.2

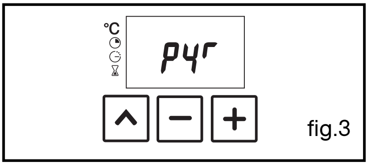


fig.3

⚠ **Attention**

Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle. La pyrolyse s'arrête automatiquement. Lorsque la température atteint environ 275°C, il est alors possible d'ouvrir la porte.

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro et 30 minutes de refroidissement). Cette durée n'est pas modifiable.

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

• *FIN DU NETTOYAGE*

La pyrolyse s'arrête automatiquement, il est alors possible d'ouvrir la porte.

En fin de cycle pyrolyse l'afficheur indique 0:00.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. (fig.4).

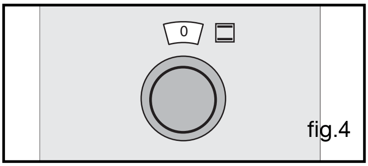


fig.4

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. ***Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :***

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	- Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse.	➡ Branchez votre four. ➡ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (Voir tableau, rubrique "section du câble/fusible). ➡ Augmentez la température sélectionnée.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➡ Changez la lampe. ➡ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	➡ Vérifiez la fermeture de la porte. ➡ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	➡ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➡ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure.	➡ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➡ Faire appel au Service Après Vente.

Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.

Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben einen FAGOR Backofen erworben, und wir danken Ihnen dafür. Wir haben für Sie diese neue Generation von Geräten entwickelt, damit Sie Tag für Tag Ihre Kreativität und Ihre Talente als Küchenchef unter Beweis stellen können, um sich selbst und Ihren Freunden und Ihrer Familie Freude zu bereiten. Ihr neuer FAGOR Backofen fügt sich harmonisch in Ihre Küche ein und verbindet perfekt einfache Benutzung mit Kochleistung. In der FAGOR Produktpalette finden Sie auch eine breite Auswahl an Mikrowellenherden, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern und Einbaukühlschränken, die Sie auf Ihren neuen FAGOR Backofen abstimmen können. Wir sind stets darum bemüht, Ihre Anforderungen an unsere Produkte so gut wie möglich zu erfüllen. Unser Verbraucherservice steht Ihnen daher selbstverständlich immer zur Verfügung und geht auf alle Ihre Fragen und Anregungen ein (Adresse am Schluss dieser Anleitung). Besuchen Sie auch unsere Website unter www.fagor.com. Sie finden dort eine Übersicht über unsere neusten Produkte, sowie weitere nützliche Hinweise.

WWW.FAGOR.COM

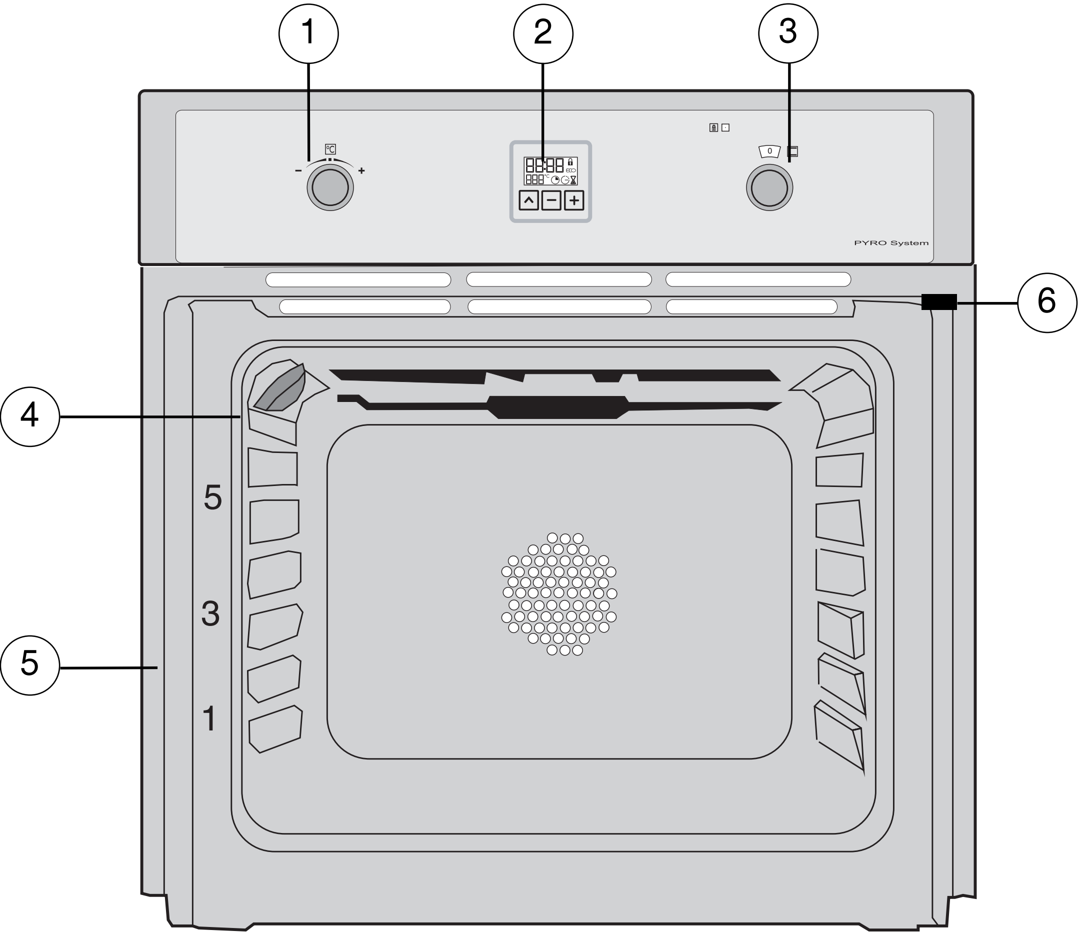
FAGOR
Wir kochen so gut zusammen

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.

⚠ *Wichtig:*
Billte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zu Einbau und Gebrauch aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.

1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS

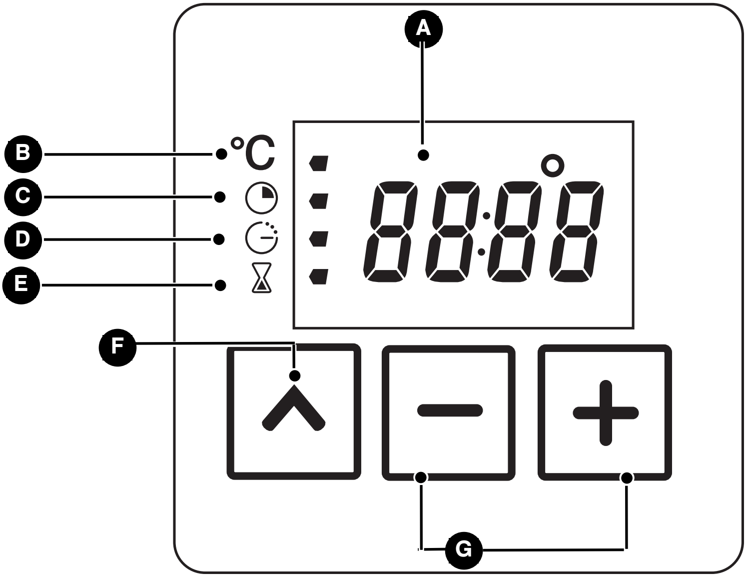
• *ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN*



GERÄTEBESCHREIBUNG

1. **Temperaturwahlschalter**
2. **Programmierer**
3. **Funktionswahlschalter**
4. **Lampe**
5. **Anzeiger der Einschubleiste**
6. **Kontakt zur Feststellung der geöffneten Tür**

• *PROGRAMMIERVORRICHTUNG*



- **A** Anzeige der Uhrzeit, der Gardauer und der Temperatur
- **B** Temperaturanzeiger
- **C** Anzeiger der Gardauer
- **D** Anzeige des Endes der Garzeit
- **E** Anzeige des Kurzzeitweckers
- **F** Auswahltaste
- **G** Einstelltasten

• *NUTZUNG DER PROGRAMMIERVORRICHTUNG*

• *Einstellung der Uhr*

- Bei Anschluss an den Strom

In der Anzeige blinkt 12:00 (Abb.1)

Die Uhrzeit über die Tasten **+** und **—** einstellen (bei Festhalten der Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf) (Abb. 2).

Beispiel: 12.30 Uhr

Zur Bestätigung Taste „ ^ “ drücken.
Die Anzeige blinkt nicht mehr.

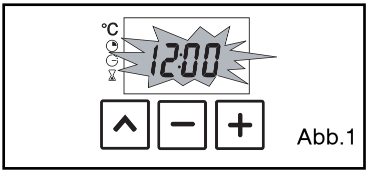


Abb.1

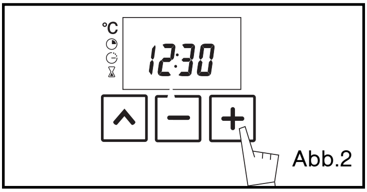


Abb.2

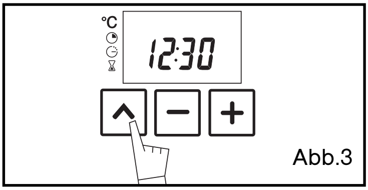


Abb.3

- Einstellung der korrekten Uhrzeit

Der Funktionswahlschalter muss sich in Position 0 (Abb. 1) befinden.

Taste „ ^ “ einige Sekunden lang gedrückt halten, bis die Anzeige blinkt (Abb. 2), dann loslassen. Signaltöne geben an, dass eine Einstellung vorgenommen werden kann.

Die Uhrzeit mit den Tasten **+** und **—** einstellen (Abb. 3).

Zur Bestätigung die Taste „ ^ “ drücken (Abb. 4).

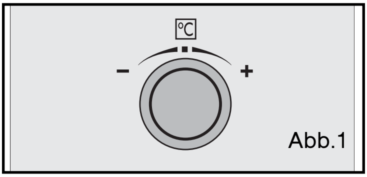


Abb.1

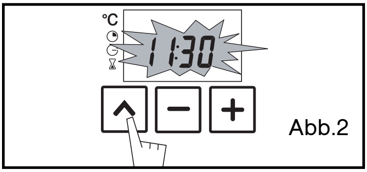


Abb.2

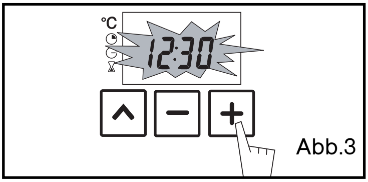


Abb.3

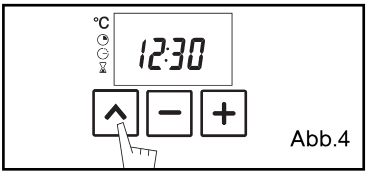


Abb.4

Achtung
Wenn keine Bestätigung über Taste „ ^ “ erfolgt, wird nach einigen Sekunden automatisch gespeichert.

• *Sofortiger Garvorgang*

– Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen.

Diese darf nicht blinken (Abb. 1).

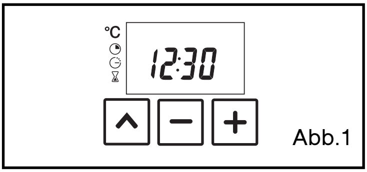


Abb.1

Den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel: Position  (Abb. 2).

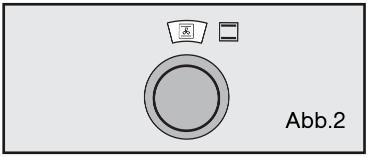


Abb.2

Der Backofen schlägt die für die gewählte Garart optimale Temperatur vor (Abb. 3).

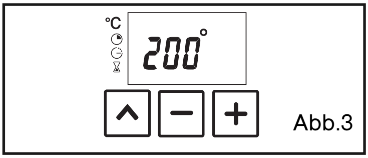


Abb.3

Die Temperatur kann jedoch noch reguliert werden. Dazu den Temperaturwahlschalter in Richtung **+** oder **—** (Abb.4) drehen.

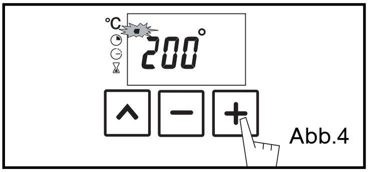


Abb.4

Beispiel: Temperaturmarkierung 210°C. (Abb. 5).

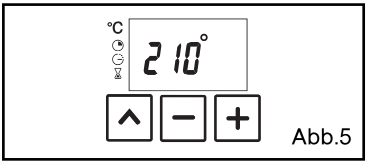


Abb.5

Die Zubereitung entsprechend den Empfehlungen der Gartabelle in den Ofen schieben.

Danach heizt der Ofen und die Temperaturanzeige blinkt.

Wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, ertönen Signaltöne.
Die Anzeige hört auf zu blinken.

⚠ ***Achtung***
Nach einem Garzyklus funktioniert die Gebläseturbine noch einige Zeit, um zuverlässigen Ofenbetrieb sicher zu stellen.

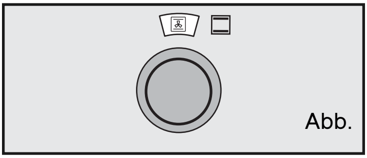
⚠ ***Achtung***
Garvorgänge erfolgen immer bei geschlossener Ofentür.

• PROGRAMMIERTER GARVORGANG

- *Unmittelbar anlaufender Garvorgang über vorprogrammierte Zeit*

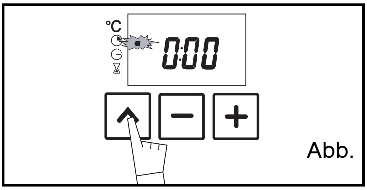
- Garmodus wählen und Temperatur anpassen.

Beispiel: Position , Temperatur 200° (Abb.0).



- Die Taste „ ^ “ drücken, bis die Anzeige für die Dauer der Garzeit „ “ blinkt.

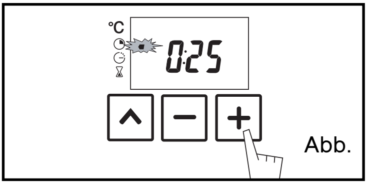
Die Anzeige 0:00 blinkt und zeigt an, dass die Garzeit jetzt eingestellt werden kann (Abb. 1).

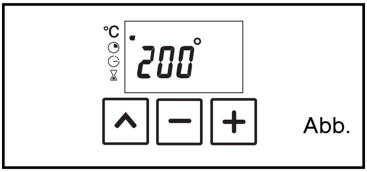


- Zur Einstellung der gewünschten Zeit die Tasten + oder – drücken.

Beispiel: 25 Minuten Garzeit (Abb. 2).

Nach einigen Sekunden wird die Garzeit automatisch abgespeichert.
Die Garzeit blinkt nicht mehr, die Anzeige geht zurück zum Temperaturmodus (Abb. 3).
Die eingestellte Zeit läuft sofort ab Einstellung.



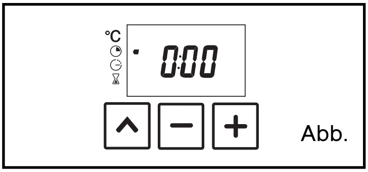


Nach diesen 3 Schritten beginnt der Ofen zu heizen:

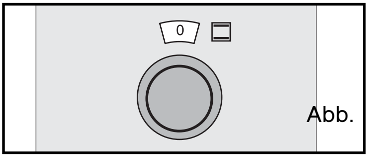
Wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, ertönen Signaltöne.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,
- wird 0:00 angezeigt (Abb. 4),
- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Das akustische Signal kann durch Druck auf „ ^ “ abgestellt werden.



Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb.5), erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.



- *Zeitlich versetzt anlaufende Garzeit und Wahl des Endzeitpunkts des Garvorgangs*

Wie bei einem programmierten Garvorgang vorgehen.

- Nach Einstellung der Gardauer die Taste „ ^ “ drücken, bis die Anzeige für das Garende„ ◷ “ blinkt.

Die Anzeige blinkt und zeigt an, dass die Einstellung vorgenommen werden kann (Abb. 1).

- Den gewünschten Endzeitpunkt mit dem Wahlschalter + oder — einstellen (Abb. 2).

Beispiel: Ende der Garzeit um 13 Uhr (Abb. 3).

Das gewünschte Ende der Garzeit wird nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert. Die Anzeige für das Ende der Garzeit blinkt nicht mehr.

Nach diesen 3 Schritten wird das Aufheizen zeitlich so versetzt, dass der Garvorgang um 13.00 Uhr abgeschlossen ist.

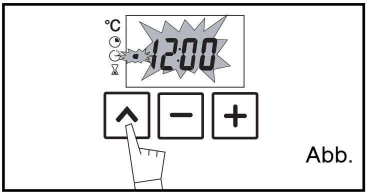


Abb.

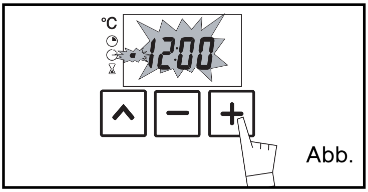


Abb.

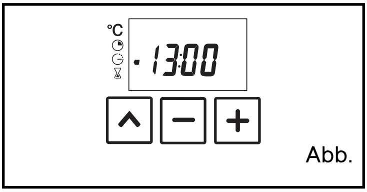


Abb.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,
- erscheint die Anzeige 0:00,
- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Das akustische Signal kann durch Druck auf „ ^ “ abgestellt werden.

Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb. 3), erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.

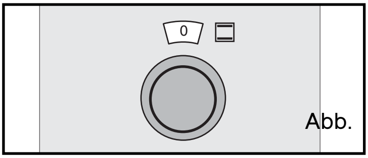


Abb.

Bei programmierten Garvorgängen ist der Ofenraum beleuchtet, bis der Garvorgang anläuft und bleibt nach Ende des Garvorgangs beleuchtet.

• *NUTZUNG DER FUNKTION KURZZEITWECKER*

- **Der Programmierer des Ofens kann als unabhängiger Kurzzeitwecker eingesetzt werden, ohne dass der Ofen eingeschaltet ist.**
In diesem Fall hat die Anzeige des Kurzzeitweckers Vorrang vor der Anzeige der Tageszeit.
- Taste „ ^ “ (Abb. 1) drücken, bis das Symbol des Kurzzeitweckers blinkt ⧗ –> 0.00 blinkt.

- Die gewählte Zeit über den Einstellschalter **+** oder **–** einstellen.

- Über die Taste „ ^ “ abspeichern, oder einige Sekunden warten (Abb. 2).

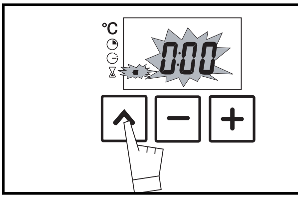


Abb.

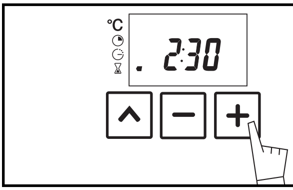


Abb.2

Der Anzeiger blinkt nach einigen Sekunden nicht mehr, der Kurzzeitwecker startet und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts.
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.
Das akustische Signal kann durch Druck auf „ ^ “ abgestellt werden.

⚠ ***Achtung***
Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann jederzeit geändert oder aufgehoben werden.

• *BACKTABELLE FÜR DEN BACKOFEN*

*  **Umluft**
(empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Garen erfolgt durch das Heizelement und durch die Schraube für die Luftumwälzung.
- Erfordert ein Vorheizen, bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird.
- Für langsame und empfindliche Garvorgänge empfohlen: **saftiges Wild** ... Zum Anbraten von **dunklen Braten** Zum Schmoren im geschlossenen Kochtopf nach der Vorbereitung auf dem Kochfeld (**Hähnchen in Rotweinsauce, Hasenpfeffer**).

 **Traditionell ECO**
(empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Umluft.
- Mit dieser Einstellung kann unter Beibehaltung gleicher Backergebnisse Energie gespart werden. Die Energiesparposition dient als Grundlage für die Angaben auf dem Energieetikett.
- Während des ganzen Garvorgangs wird Energie gespart, die Gardauer kann aber länger ausfallen.

 **Belüftete Sohle**
(empfohlene Temperatur **180°C** mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Garen erfolgt anhand der unteren Heizelemente verbunden mit leichtem Grillen bei Umluft.
- Garen mit Unterhitze und leichter Oberhitze. Das Rost in die untere Einschubleiste einschieben.
- Empfohlen für **feuchte Speisen** (Speckkuchen, saftige Obsttorten...) Der Teig wird von unten gut gebacken. Empfohlen für **Zubereitungen, die aufgehen** (**Sandkuchen, Brioche, Guglhupf ...**) und **Soufflees**, die somit nicht durch die Ausbildung einer Kruste am Aufgehen gehindert werden.

 **Mittlerer Grill Luftumwälzung**
(empfohlene Temperatur **200°C** mindestens 180°C, maximal 230°C)
- Das Garen erfolgt abwechselnd durch das Heizelement und durch die Schraube für die Luftumwälzung.
- Vorheizen nicht erforderlich. Geflügel und saftige, rundum knusprige Braten.
- Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben.
- Empfohlen für alle saftigen, rundum knusprigen **Geflügel** oder **Braten**.

 **Starkes Grillen**
(empfohlene Temperatur **275°C** mindestens 180°C, maximal 275°C)
- Das Garen erfolgt anhand des oberen und unteren Heizelements mit Umluft.
- 5 Minuten vorheizen. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einführen, um ablaufendes Fett aufzufangen.
- Wird für das Grillen von **Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillgitter** empfohlen**.**



Traditionell belüftet
(empfohlene Temperatur **180°** mindestens 35°C, maximal 275°)

- Das Garen erfolgt durch die Heizelemente unten und oben sowie durch Umluft
- Bei dieser Position können auf mehreren Ebenen (maximal 2) identische oder unterschiedliche Gerichte gegart werden.
- Nach dem Vorheizen des Backofens die Angaben der Gartabelle für den Backvorgang befolgen.

* 

Warmhalten von Gerichten
(empfohlene Temperatur **80°C** mind. 35°C höchstens 100°C)

- Dosierung des oberen und unteren Heizelements verbunden mit Umluft.
- Empfohlen, um das **Aufgehen von Brot-, Hefe- und Kugelhopfteig zu begünstigen,** ohne 40° zu überschreiten (Telleraufwärm- oder Auftautemperatur).

• *PYROLYSEOFEN*

- Die Reinigung dieser Ofenart erfolgt unter hohen Temperaturen und zerstört Verschmutzungen durch Spritzer oder Überlaufen.
- Freigesetzter Rauch wird beim Durchgang durch den Katalysator vernichtet.
Backofen reinigen, bevor er stark verfettet ist.

Wann sollte eine Pyrolyse durchgeführt werden?
- Wenn der Backofen beim Vorheizen oder Garen stark qualmt.

- Wenn der Ofen nach verschiedenen Garvorgängen (Lamm, Fisch, Grillgerichte, ...) im Kaltzustand Geruch abgibt.

Die Pyrolyse ist nicht nach jedem Braten erforderlich, sondern erst dann, wenn der Verschmutzungsgrad es rechtfertigt.

Wenig verschmutzende Garvorgänge	Gebäck, Gemüse, Backwaren, Speckkuchen, Soufflés	Garvorgänge ohne Spritzer: Eine Pyrolyse ist nicht gerechtfertigt.
Sehr stark verschmutzende Garvorgänge	Fleisch, Fisch, (in einem Kochgefäß), gefülltes Gemüse	Die Pyrolyse kann alle 3 Bratvorgänge gerechtfertigt sein.
Sehr stark verschmutzende Garvorgänge	Große Fleischstücke am Spieß.	Die Pyrolyse kann nach einem derartigen Bratvorgang durchgeführt werden, wenn es zu erheblichen Spritzern kam.

Achtung

- Vor Beginn der Pyrolyse alles Zubehör aus dem Ofenraum entfernen, auch Kochgefäße.

Vor Anlaufen der Pyrolyse evtl. erhebliche Verkrustungen entfernen, damit einer Entzündungsgefahr oder übermäßiger Rauchentwicklung entgegengewirkt wird.

- Währen der Pyrolyse werden die Flächen heißer als bei normalem Ofenbetrieb. Kinder fernhalten.

- Den Innenraum nicht mit Alufolie auskleiden, um weniger reinigen zu müssen: eine Überhitzung würde die Emaillierung des Ofenraums beschädigen.

• *REINIGUNG STARTEN*

Nutzen Sie die bereits im Ofen vorhandene Wärme und sparen Sie Energie:

Führen Sie die Pyrolyse nach einem Garvorgang durch.

Das Zubehör aus dem Backofen nehmen und eventuell vorhandene stark übergelaufene Reste entfernen.

Prüfen, dass der Programmierer die Tageszeit anzeigt und diese nicht blinkt. (Abb. 1).

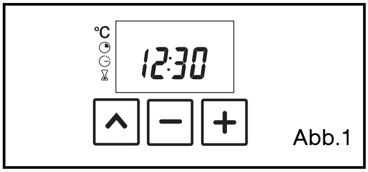


Abb.1

Den Wahlschalter für den Garvorgang auf P »Pyrolyse" stellen (Abb. 2).

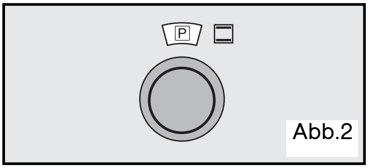


Abb.2

"Pyrolyse" erscheint in der Anzeige (Abb. 3).

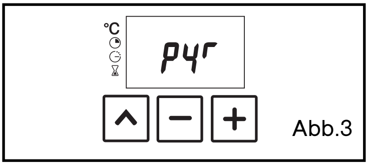


Abb.3

Achtung
Die Türverriegelung wird einige Minuten nach Zyklusstart effektiv.
Die Pyrolyse wird automatisch beendet. Wenn die Temperatur auf etwa 275°C sinkt, kann die Tür geöffnet werden.

Der Ofen kann 2 1/2 Stunden lang nicht benutzt werden (2 Stunden Pyrolyse und 30 Minuten Abkühlzeit). Diese Zeit ist unveränderbar.

Bei dieser Zeitangabe ist die Abkühldauer bis zur Freigabe der Tür berücksichtigt.

• *ENDE DER REINIGUNG*

Die Pyrolyse wird automatisch beendet, dann kann die Tür geöffnet werden.

Am Ende des Pyrolysezyklus zeigt die Anzeige 0:00 an.

Den Funktionswähler auf die Position 0 stellen. (Abb. 4).

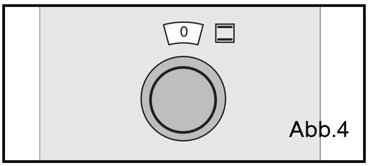


Abb.4

Wenn der Backofen kalt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen. Der Backofen ist sauber und wieder für einen beliebigen Garvorgang bereit.

Wenn Sie Zweifel haben, ob der Backofen richtig funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. ***Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:***

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Der Backofen heizt nicht.	- Der Backofen ist nicht angeschlossen. - Die Schmelzsicherung der Anlage ist außer Betrieb. - Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	➡ Ofen anschließen. ➡ Die Schmelzsicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (S. Tabelle, Rubrik „Auswahl des Kabels/der Sicherung). ➡ Höhere Temperatur einstellen.
Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.	- Die Lampe ist außer Betrieb. - Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb.	➡Glühbirne austauschen. ➡Ofen anschließen oder Sicherung austauschen.
Die Pyrolysereinigung funktioniert nicht.	- Die Tür ist nicht richtig geschlossen. - Das Verriegelungssystem ist defekt.	➡ Schließen der Backofentür überprüfen. ➡ Den Kundendienst rufen.
Der Backofen gibt Signaltöne ab.	- Die Tür ist nicht richtig geschlossen. - Das Verriegelungssystem ist defekt.	➡ Die gewünschte Temperatur ist erreicht. ➡ Der programmierte Garvorgang ist beendet.
Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter.	- Das Gebläse funktioniert maximal 1 Stunde nach dem Garvorgang oder wenn die Temperatur im Backofen über 125°C liegt. - Der Ventilator schaltet sich nach 1 Stunde nicht aus.	➡ Backofentür öffnen, um das Abkühlen des Backofens zu beschleunigen. ➡ Den Kundendienst rufen.

Achtung
- Das Gerät ist nur von geschultem Fachpersonal zu reparieren. Unsachgemäße Reparaturen können eine Gefahr für den Benutzer bedeuten.

Empfehlung
Wenn Sie die Störung nicht beheben konnten, auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.

Geachte Klant,

U hebt net een FAGOR oven aangeschaft. Wij willen u hier graag voor bedanken.
Onze onderzoeksteams hebben voor u een nieuwe generatie van apparaten ontwikkeld om elke dag uw kooktalenten en creativiteit te gebruiken en uw vrienden en familie lekkere gerechten voor te schotelen.
Uw nieuwe FAGOR oven past bij elke keuken. Uw toestel is een geslaagde combinatie van kookprestaties en gebruiksgemak.
In het gamma van FAGOR-producten vindt u ook een ruime keuze aan microgolfovens, afzuigkappen, vaatwassers en koelkasten die allemaal kunnen worden ingebouwd en harmonisch met uw nieuwe oven van FAGOR kunnen worden gecombineerd.
Uiteraard streven wij ernaar zo goed mogelijk aan uw wensen ten aanzien van onze producten te voldoen. Daarom staat onze klantenservice voor u klaar en luistert naar u om al uw vragen te beantwoorden of uw suggesties te noteren (gegevens achter in dit boekje).
U kunt ook onze website www.fagor.com bezoeken voor al onze nieuwe producten en nuttige en aanvullende informatie.

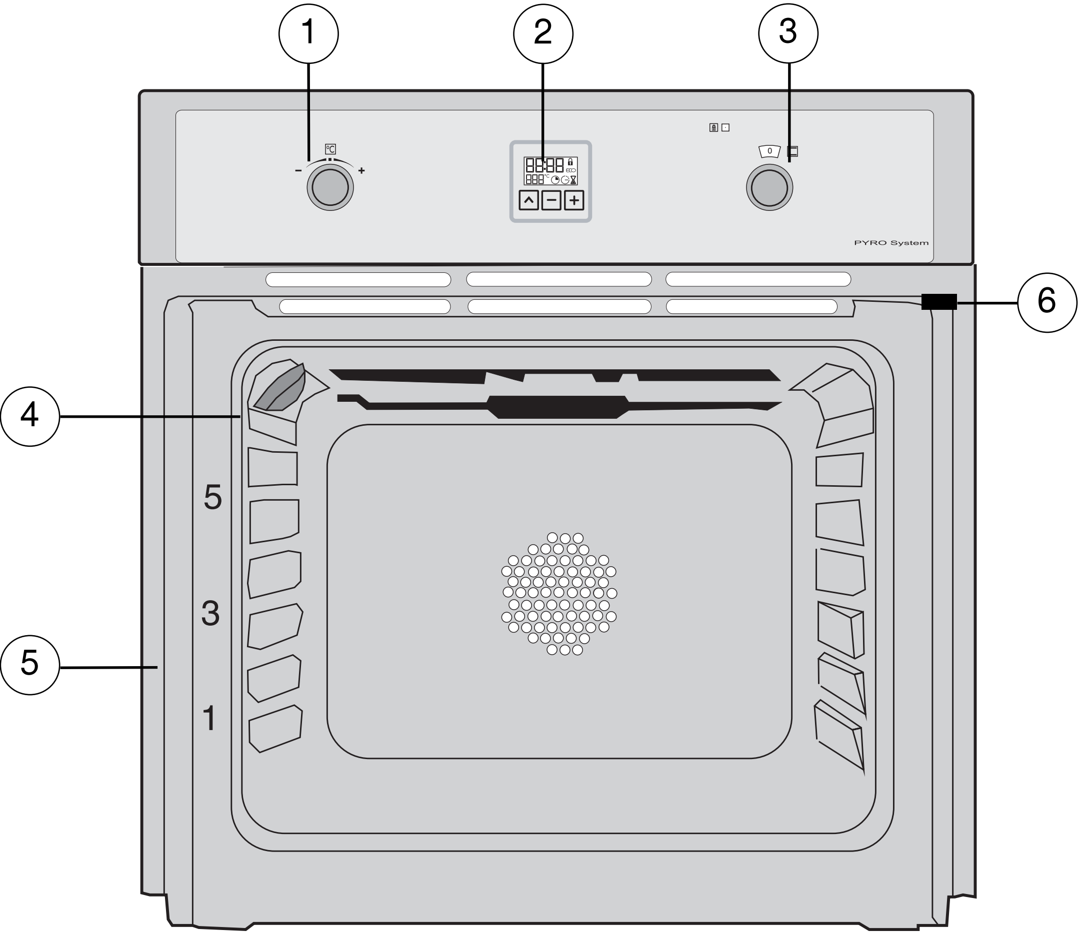
WWW.FAGOR.COM

FAGOR
We koken zo lekker samen

Uit een voortdurend streven naar het verbeteren van onze producten, behouden we ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan de technische, functionele of esthetische eigenschappen ervan, om de technische evolutie op de voet te volgen.

⚠ ***Belangrijk:***
Alvorens het apparaat in gebruik te nemen vragen wij u eerst deze installatie- en gebruikshandleiding aandachtig te lezen om u snel met de werking vertrouwd te maken.

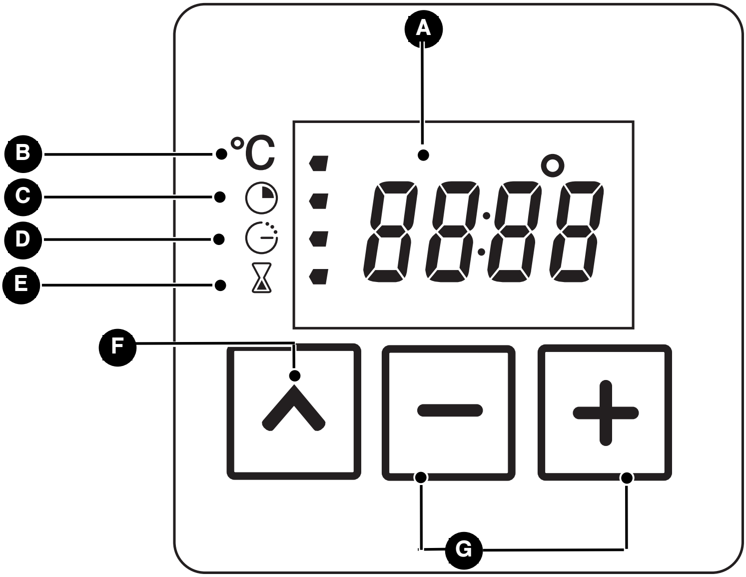
- ***VOORSTELLING VAN DE OVEN***



BESCHRIJVING VAN DE OVEN

1. **Temperatuurknop**
2. **Programmaschakelaar**
3. **Keuzeknop**
4. **Lamp**
5. **Indicator van de richel**
6. **Detectiecontact voor openen en sluiten van de ovendeur**

• VOORSTELLING VAN DE PROGRAMMASCHAKELAAR



- **A** Weergave van de tijd, bakduur en temperatuur
- **B** Temperatuurindicator
- **C** Indicator bakduur
- **D** Weergave einde bakduur
- **E** Indicator van de schakelklok
- **F** Selectietoets
- **G** Regeltoetsen

• *GEBRUIK VAN DE PROGRAMMASCHAKELAAR*

• *Instelling van de tijd*

- Tijdens het aansluiten van de oven

Het display knippert op 12:00. (fig.1)

Stel de tijd in met de toetsen **+** en **—** (houd de toetsen ingedrukt als u de cijfers sneller wilt laten gaan) (fig. 2).

Bijvoorbeeld : 12U30

Druk op de toets “ ^ ” om de tijd te bevestigen.
De weergave knippert niet meer

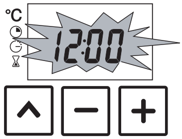


fig.1

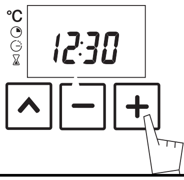


fig.2

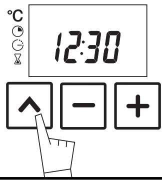


fig.3

- De tijd juist instellen

De keuzeknop moet verplicht op 0 staan (fig. 1).

Druk enkele seconden op de toets “ ^ ” tot de display begint te knipperen (fig.2), daarna loslaten. Een reeks van pieptonen geeft aan dat de instelling mogelijk is.

Pas de instelling van de tijd aan met de toetsen **+** en **—** (fig. 3).

Druk op de toets “ ^ ” om de tijd te bevestigen (fig. 4).

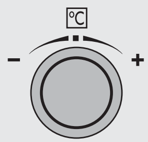


fig.1

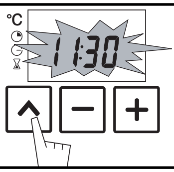


fig.2

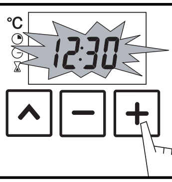


fig.3

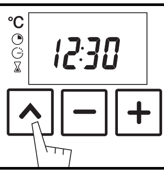


fig.4

Let op

Indien niet bevestigd wordt met de toets “ ^ ”, wordt de tijd automatisch na enkele seconden geregistreerd.

• Onmiddellijk bakken

– De programmaschakelaar moet enkel de tijd weergeven.

Deze mag niet knipperen (fig. 1).

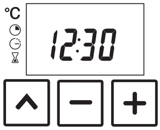
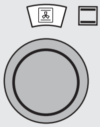


fig.1

Draai de keuzeknop op de stand van uw keuze.
Bijvoorbeeld: stand  *(fig.2).*


fig.2

Uw oven stelt u de beste temperatuur voor deze bakwijze voor (fig.3).

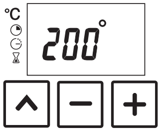


fig.3

U kunt de temperatuur echter aanpassen door de keuzeknop van de temperatuur naar **+** of **–** te draaien (fig.4)

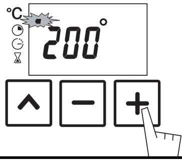


fig.4

Bijvoorbeeld : temperatuurindicator 210°C (fig.5).

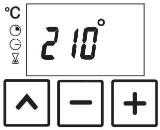


fig.5

Plaats uw ovenschotel in de oven volgens de aanbevelingen van uw kookgids.

Na deze instellingen begint de oven te verwarmen en de temperatuurindicator knippert.

Als de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt hoort u een reeks pieptonen.
Deze houdt op met knipperen.

Let op
Na een bakcyclus blijft de koelturbine nog enige tijd werken om een goede betrouwbaarheid van de oven te garanderen.

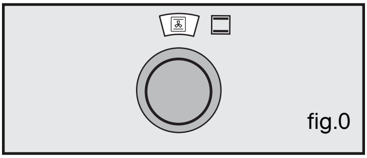
Let op
Alle bereidingen gebeuren met gesloten ovendeur.

• GEPROGRAMMEERD BAKKEN

- *Onmiddellijk bakken met geprogrammeerde baktijd*

- Kies de gewenste bakwijze en pas de temperatuur aan.

Bijvoorbeeld: stand  , temperatuur 200° (fig. 0).


fig.0

- Druk op de toets “ ^ ” tot de indicator van de bakduur “  ” begint te knipperen.

De weergave knippert op 0u00 om aan te geven dat instellen dan mogelijk is. (fig. 1).

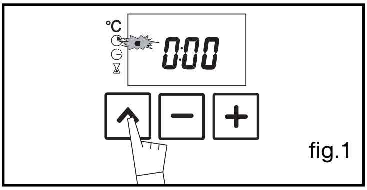


fig.1

- Druk op de toetsen + of - om de gewenste tijd in te stellen.
Bijvoorbeeld: bakduur 25 min. (fig.2).
De bakduur wordt automatisch na enkele seconden geregistreerd.
De weergave van de bakduur knippert niet meer en komt weer terug in de temperatuurmodus (fig.3).
De tijd wordt onmiddellijk na de instelling afgeteld.

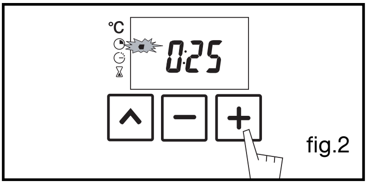


fig.2

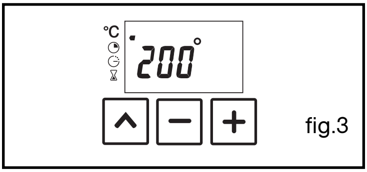


fig.3

Na deze 3 instellingen begint de oven te verwarmen:

Als de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt hoort u een reeks pieptonen.

Na het bakken (einde geprogrammeerde tijd),

- stopt de oven.

- 0:00 wordt weergegeven (fig.4),

- u hoort gedurende enkele minuten een reeks pieptonen. U stopt de pieptonen door op de toets “ ^ ” te drukken.

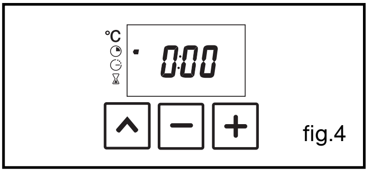


fig.4

De weergave schakelt terug naar de huidige tijd door de keuzeknop op 0 te zetten (fig.5).

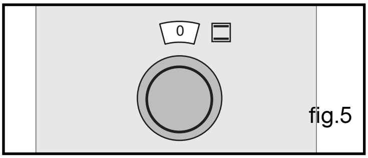


fig.5

- *Uitgesteld bakken met gekozen eindtijd*

Volg de aanwijzingen bij bakcyclus instellen.

- Na instelling van de bakduur, druk op de toets “ ^ ” tot de

Indicator einde baktijd knippert “ ◷ ”

De weergave knippert op 0u00 om aan te geven dat instellen dan mogelijk is. (fig.1).

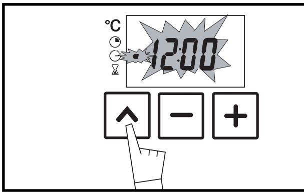


fig.1

- Druk op de toets **+** of **-** om de gewenste eindtijd in te stellen (fig.2).

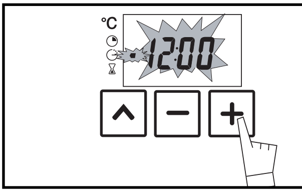


fig.2

Bijvoorbeeld: einde bakduur om 13u (fig.3).

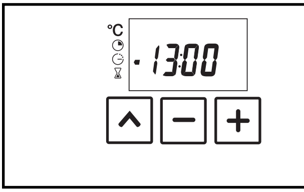


fig.3

Na enkele seconden registreert de oven automatisch de instelling.
De weergave van het einde van de bakduur knippert niet meer.

Na deze 3 instellingen is het starten van de oven uitgesteld zodat het bakken klaar is om 13u00.

Na het bakken (einde geprogrammeerde tijd),

- stopt de oven.
- verschijnt 0:00,
- u hoort gedurende enkele minuten een reeks pieptonen. U stopt de pieptonen door op de toets “ ^ ” te drukken.

De weergave schakelt terug naar de huidige tijd door de keuzeknop op 0 te zetten (fig.3),

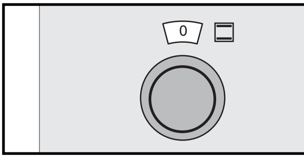


fig.3

Voor de uitgestelde bakcycli, wordt de binnenkant van de oven verlicht bij de start van de bakcyclus en ook erna.

• *GEBRUIK VAN DE SCHAKELKLOK*

- **De programmaschakelaar van uw oven kan als onafhankelijke schakelklok worden gebruikt zodat u een tijd kunt aftellen zonder de oven te laten werken.**
Bij het gebruik van de schakelklok wordt op de display de tijdweergave vervangen door weergave van de schakelklok.

- Druk op de toets “ ^ ” (fig.1) tot het symbool van de schakelklok knippert.
⌛ -> 0.00 knippert.

- Stel de gewenste tijd in met behulp van de instelknop + of - .

- Druk op de toets “ ^ “ om te bevestigen of enkele seconden wachten (fig.2)..

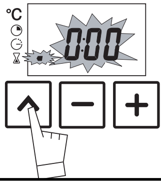


fig.1

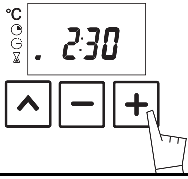


fig.2

De display stopt met knipperen na een paar seconden en de schakelklok begint te lopen en telt de tijd in seconden af.
Als deze duur is afgelopen hoort u een reeks pieptonen van de schakelklok om u te waarschuwen. U stopt de pieptonen door op de toets “ ^ ” te drukken.

⚠ *Let op*
U kunt op elk moment de programmering van de schakelklok annuleren of wijzigen.

• BAKWIJZEN VAN DE OVEN

* **Hete lucht**
(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 35°C maxi 275°C)
- Het bakken gebeurt door het bovenste verwarmingselement en de luchtvermengingsschroef.
- Verwarm de oven voor u de schotel inschuift.
- Aanbevolen voor langzame en delicate bereidingen: **zachte wildgerechten**...Om **rood vlees aan te braden**. Stoven van gerechten in een stoofpot met deksel waarvan de bereiding op een kookplaat is begonnen (**coq-au-vin, wildragout**).

Traditioneel ECO
(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 35°C maxi 275°C)
- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement van de oven zonder luchtcirculatie.
- In deze stand kunt u ongeveer 25% energie besparen en de bakkwaliteit bewaren. De ECO stand wordt gebruikt voor de energielabeling.
- U bespaart tijdens de gehele bakduur energie maar de tijd kan iets langer zijn.

Onderverwarming met hete lucht
(aanbevolen temperatuur **180°C** mini 35°C maxi 275°C)
- Het bakken gebeurt met het onderste verwarmingselement samen met een lage grillstand en de luchtvermengingsschroef.
- Bakken met het onderste element en een klein beetje met het bovenste element. Plaats het rooster op de onderste richel.
- Aanbevolen voor **vochtige gerechten** (quiches, taarten met sappig fruit...). Het deeg zal aan de onderkant goed gaar worden. Aanbevolen voor **alle bereidingen die rijzen** (**cake, brioche, tilband...**) en voor **soufflés** waarop geen korst wordt gevormd.

Gematigde Grill Hete lucht
(aanbevolen temperatuur **200°C** mini 180°C maxi 230°C)
- Het bakken gebeurt afwisselend door het bovenste verwarmingselement en de luchtvermengingsschroef.
- Voorverwarmen niet nodig. Gevogelte en gebraad blijven sappig en krokant.
- Schuif de braadslee op de laagste richel.
- Aanbevolen voor alle **gevogelte** of **gebraad** sappig en knapperig aan alle zijden

Sterke Grill
(aanbevolen temperatuur **275°C** mini 180°C maxi 275°C)
- Het bakken gebeurt met het bovenste en onderste element met luchtvermenging.
- Verwarm de oven 5 minuten voor. Schuif de braadslee op de laagste richel om het vet op te vangen.
- Aanbevolen voor het roosteren van **karbonade, worstjes, plakjes brood, gamba's rechtstreeks op het rooster.**



Traditioneel hete lucht
(aanbevolen temperatuur **180°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement en de luchtvermengingsschroef
- In deze stand kunt u op meerdere niveaus (2 maximum) dezelfde of verschillende gerechten bakken.
- Na het voorverwarmen bakt u zoals aangeduid in de kookgids.

* 

Warmhouden
(aanbevolen temperatuur **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Bovenste en onderste verwarmingselement en luchtvermenging.
- Aanbevolen om **brooddeeg, broodjes en tulband te laten rijzen** ...waarbij de temperatuur niet boven de 40° komt (opwarmen van borden, ontdooien).

• *PYROLISE OVEN*

- Dit type van oven reinigt door vernietiging bij hoge temperatuur van de vuilafzettingen afkomstig van voedselspatten of overgekookt voedsel.
- De bij de pyrolyse vrijkomende rook wordt via een katalysator vernietigd.
Wacht niet tot de oven als het ware onder het vet bedolven zit alvorens een pyrolysereiniging uit te voeren.

Wanneer is een pyrolysereiniging nodig?
- Als uw oven rookt tijdens het voorverwarmen of enorm rookt tijdens het bakken..

- Uw oven verspreidt, als hij koud is, na de bereiding van verschillende gerechten (schaap, vis, grillgerechten...), een onaangename geur.

- U hoeft niet na elke bakcyclus een pyrolysereiniging uit te voeren, maar enkel indien de oven te vuil is.

Bereidingen die weinig bevuileN	Koekjes, groenten, gebak quiches, soufflés	Bereidingen zonder spatten: een pyrolyse is niet nodig
Bereidingen die bevuilen	Vlees, vis, (in een ovenschotel) gevulde groenten	Pyrolyse kan ongeveer elke 3 bakcycli nodig zijn.
Bereidingen die erg bevuilen	Grote stukken vlees aan het spit.	Voer de pyrolyse meteen na 1 keer bakken uit indien er veel spatten op de ovenwanden zitten.

⚠ *Let op*

- Vooraleer met de pyrolyse te beginnen, alle toebehoren uit de oven halen, inclusief de pannen.

Vooraleer de pyrolyse te starten, verwijder eventuele grove etensresten, om ontbranding of een overmatige rookproductie te voorkomen.

- Bij de pyrolyse worden de oppervlakken van de oven heter dan bij een normaal gebruik. Kinderen moeten dus uit de buurt van de oven blijven.

- Bedek de binnenzijde van de oven nooit met aluminiumfolie om een reiniging uit te sparen: dit veroorzaakt oververhitting waardoor het email aan de binnenzijde van de oven wordt beschadigd.

• *STARTEN VAN DE REINIGING*

Om te profiteren van de hoeveelheid warmte die reeds aanwezigheid is in de oven en zo energie te besparen:

Start de pyrolysereiniging na een bakcyclus.

Verwijder alle toebehoren uit de oven en verwijder eventuele grove bakresten.

Op de programmaschakelaar moet de tijd vermeld staan, deze mag niet knipperen. (fig.1).

Zet de selectieknop op de stand P "Pyrolyse" (fig.2).

De aanduiding "pyrolyse" verschijnt op het display (fig.3).

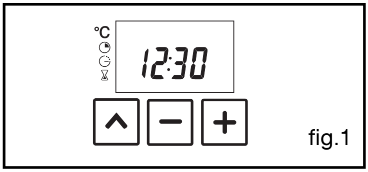


fig.1

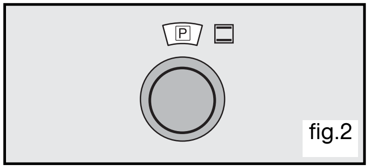


fig.2

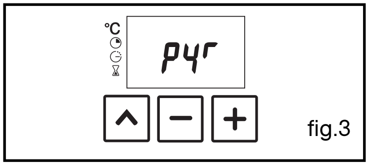


fig.3

Let op

De deur wordt enkele minuten na het begin van de cyclus vergrendeld.

De pyrolyse stopt automatisch. Wanneer de temperatuur ongeveer 275°C bereikt heeft, kan de ovendeur geopend worden.

De oven is 2u30 (2 uur pyrolyse en 30 minuten afkoeling) niet beschikbaar. Deze duur is niet wijzigbaar.

Hierbij is rekening gehouden met de afkoelingstijd tot de ontgrendeling van de deur.

• *EINDE VAN DE REINIGING*

De pyrolyse stopt automatisch. Nu kan de ovendeur geopend worden.

Na de pyrolysecyclus geeft de display 0:00 weer.

Zet de keuzeknop weer op 0. (fig.4).

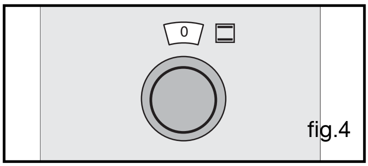


fig.4

Als de oven koud is geworden, veegt u met een vochtige doek de witte as op. De oven is nu weer schoon en klaar voor een nieuwe bakcyclus.

U twijfelt over de goede werking van de oven. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. ***Controleer in elk geval eerst de volgende punten:***

U MERKT DAT...	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De oven wordt niet warm.	- De oven is niet aangesloten. - De zekering van de installatie is defect. - De temperatuur is te laag.	➡ Sluit de oven aan. ➡ Vervang de zekering van uw installatie en controleer de waarde ervan (Zie tabel, rubriek “kabel/zekering). ➡ Verhoog de gekozen temperatuur.
De ovenlamp doet het niet meer.	- De lamp is defect. - De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.	➡ Vervang de lamp. ➡ Sluit de oven aan of vervang de zekering.
De pyrolysereiniging werkt niet.	- De ovendeur is niet goed gesloten. - De deurvergrendeling is defect.	➡ Controleer of de deur goed sluit. ➡ Neem contact op met de servicedienst.
Uw oven piept.	- Tijdens het bakken. - Aan het einde van het bakken.	➡ De temperatuur die u hebt gekozen is bereikt. ➡ De bakcyclus die u hebt ingesteld is beëindigd.
De ventilator van de koeling blijft draaien zelfs als de oven niet meer werkt.	- De ventilatie werkt tot maximum 1 uur na het bakken of wanneer de temperatuur van uw oven hoger is dan 125°C. - Als de ventilatie niet stopt na 1 uur.	➡ Open de ovendeur om de afkoeling van de oven te versnellen ➡ Neem contact op met de servicedienst.

Let op

- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door professionals uitgevoerd worden. Reparaties die niet volgens de regels uitgevoerd worden, kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.

Advies

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, neem dan contact op met de servicedienst.

Vážená pani, vážený pán,

Ďakujeme vám, že ste si zakúpili rúru FAGOR.
Práve pre vás sme vyvinuli túto novú generáciu prístrojov, aby ste každý deň mohli využívať svoj talent a svoju kreativitu a potešiť sami seba, vašich priateľov a vašu rodinu.
Vaša nová rúra FAGOR veľmi dobre zapadne do vašej kuchyne a spojí jednoduché používanie s kvalitným výkonom.
V sérií výrobkov FAGOR nájdete aj širokú ponuku zabudovateľných mikrovlnných rúr, odsávačov, umývačiek riadu a chladničiek, ktoré môžete zladiť s vašou novou rúrou FAGOR.
Samozrejme, aby naše výrobky vždy, čo najlepšie splnili vaše očakávania, náš zákaznícky servis je vám k dispozícii a rád odpovie na všetky vaše otázky alebo podnety (kontaktné údaje nájdete na zadnej strane tejto brožúrky).
Navštívte aj našu internetovú stránku www.fagor.com, na ktorej nájdete informácie o novinkách, ako aj ďalšie užitočné a doplnkové informácie.

WWW.FAGOR.COM

FAGOR
Tak dobre sa nám spolu varí

Kvôli neustálemu zlepšovaniu našich výrobkov si vyhradzujeme právo pozmeniť ich technické, prevádzkové alebo estetické vlastnosti v súvislosti s ich vývojom.

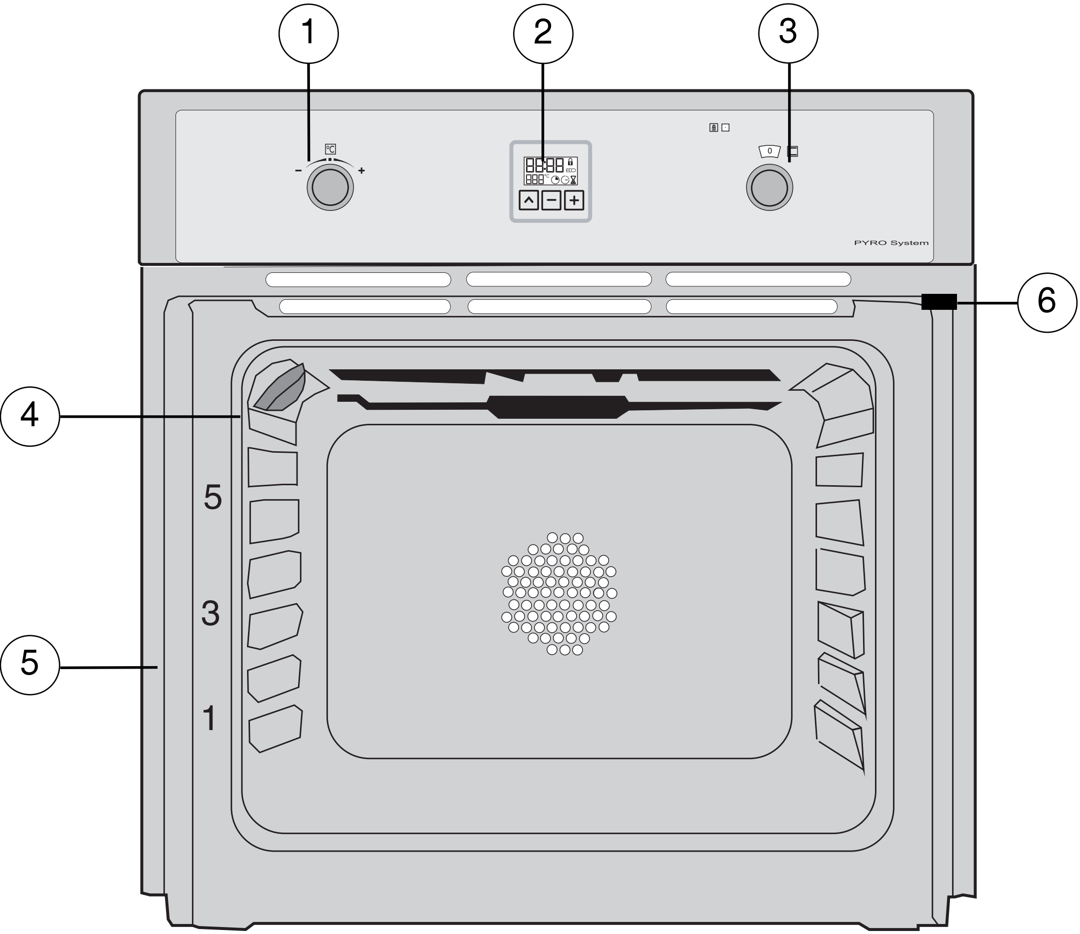
Dôležité upozornenie:

Pred zapnutím prístroja si pozorne prečítajte túto inštalačnú a používateľskú príručku, aby ste sa rýchlejšie oboznámili s jeho funkciami.

OBSAH

1 / POPIS PRÍSTROJA

• *POPIS RÚRY*



POPIS PRÍSTROJA

1 **Regulátor teploty**

2 **Programovateľný displej**

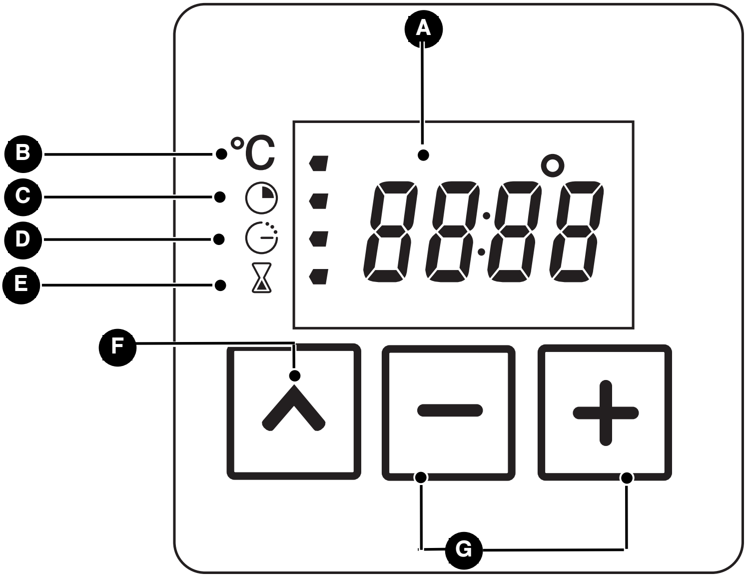
3 **Prepínač funkcií**

4 **Lampa**

5 **Ukazovateľ stupienka**

6 **Kontaktné miesto detekcie otvorených dvierok**

• *POPIS PROGRAMOVATEĽNÉHO DISPLEJA*



- **A** Zobrazenie času, doby a teploty
- **B** Symbol teploty
- **C** Symbol doby pečenia
- **D** Symbol ukončenia pečenia
- **E** Symbol časovača
- **F** Prepínacie tlačidlo
- **G** Nastavovacie tlačidlá

• *POUŽÍVANIE PROGRAMOVATEĽNÉHO DISPLEJA*

• *Nastavenie času*

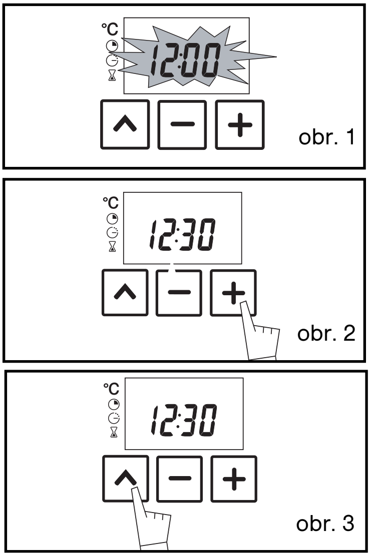
- Po zapnutí

Na displeji bliká 12:00 (obr. 1).

Pomocou tlačidiel **+** alebo **–** nastavte čas (čas nastavíte rýchlejšie, ak budete tlačidlo držať stlačené) (obr. 2).

Príklad: 12:30

Voľbu potvrďte stlačením tlačidla „ ^ “.
Displej prestane blikať.



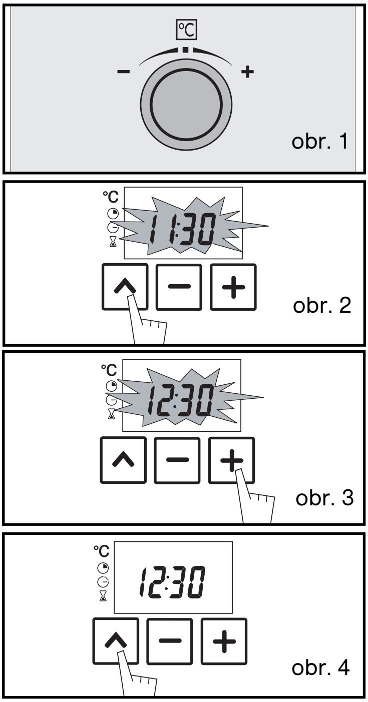
- Nastavenie presného času.

Prepínač funkcií musí byť v polohe 0 (obr. 1).

Niekoľko sekúnd stláčajte tlačidlo „ ^ “, až kým nezačne displej blikať (obr. 2), potom ho pustite. Zvukové signály vás upozornia, že môžete pristúpiť k nastaveniam.

Čas nastavte pomocou tlačidiel + a - (obr. 3).

Voľbu potvrďte stlačením tlačidla „ ^ “ (obr. 4).

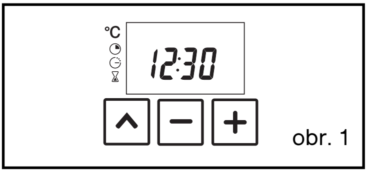


Pozor
Ak voľbu nepotvrdíte stlačením tlačidla „ ^ ”, voľba sa automaticky uloží po niekoľkých sekundách.

• *Okamžité pečenie*

– Na programovateľnom displeji musí byť zobrazený len čas.

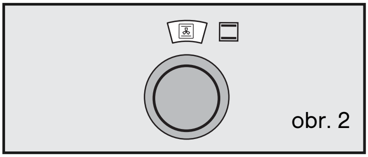
Čas nesmie blikať (obr. 1).



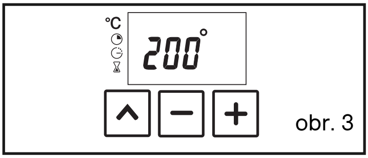
obr. 1

Prepínač funkcií otočte do požadovanej polohy.

Príklad: poloha  (obr. 2).

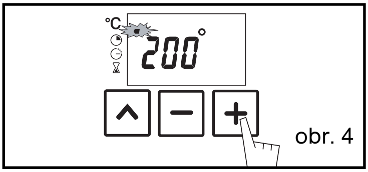

obr. 2

Rúra nastaví optimálnu teplotu podľa zvoleného typu pečenia (obr. 3).



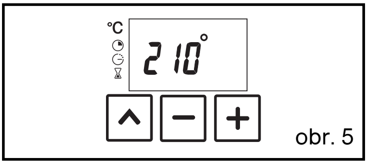
obr. 3

No aj napriek tomu môžete teplotu regulovať stlačením tlačidiel **+** alebo **—** na reguláciu teploty (obr. 4)



obr. 4

Príklad: zobrazenie teploty 210°C (obr. 5).



obr. 5

Jedlo vložte do rúry podľa odporúčaní uvedených v príručke pečenia.

Potom sa rúra začne nahrievať a symbol teploty bliká.

Zvukové signály vás upozornia, keď bude rúra nahriata na zvolenú teplotu.
Teplota prestane blikať.

Pozor
Po ukončení pečenia ventilátor stále určitú dobu beží, aby sa zaručila správna prevádzka rúry.

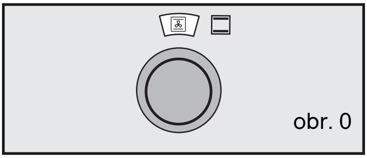
Pozor
Pri všetkých druhoch pečenia musia byť dvierka zatvorené.

• NAPROGRAMOVANÉ PEČENIE

- *Okamžité pečenie s naprogramovanou dobou pečenia*

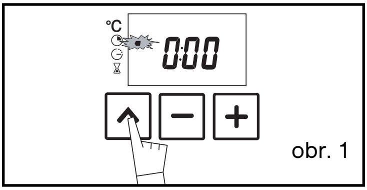
- Zvoľte si spôsob pečenia a nastavte teplotu.

Príklad: poloha  , teplota 200° (obr. 0).


obr. 0

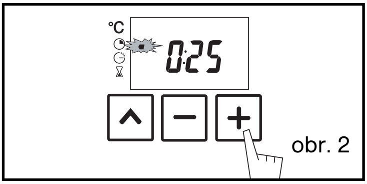
- Tlačidlo „ ∧ ” stláčajte, až kým nezačne blikať symbol doby pečenia „ ◔ ”.

Na displeji bliká 0:00, čo znamená, že je možné pristúpiť k nastavovaniu (obr. 1).

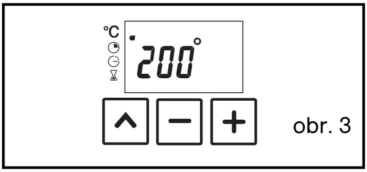


obr. 1

- Stláčaním tlačidiel + alebo - nastavte požadovanú dobu.
Príklad: 25 min. pečenie (obr. 2).
Doba pečenia sa automaticky uloží po niekoľkých sekundách.
Doba už na displeji nebliká a displej sa prepne do režimu teploty (obr. 3).
Doba sa začne odpočítavať okamžite po nastavení.



obr. 2



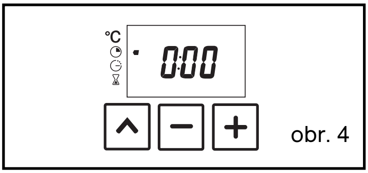
obr. 3

Po týchto 3 úkonoch sa rúra začne zohrievať:

Zvukové signály vás upozornia, keď bude rúra nahriata na zvolenú teplotu.

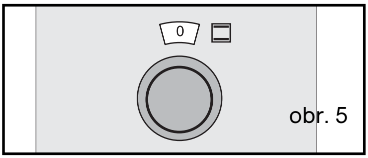
Na konci pečenia (koniec naprogramovanej doby),

- rúra sa zastaví,
- zobrazí sa 0:00 (obr. 4),
- niekoľko minút znie séria zvukových signálov. Zvukové signály definitívne vypnete stlačením tlačidla „ ∧ ”.



obr. 4

Po prepnutí prepínača funkcií do polohy 0 sa na displeji zobrazí aktuálny čas (obr. 5).



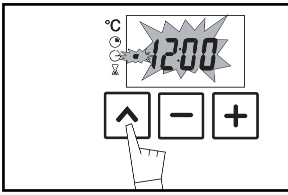
obr. 5

- ***Oddialené pečenie a zvolená hodina ukončenia pečenia***

Postupujte ako pri naprogramovanom pečení.

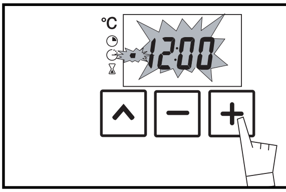
- Po nastavení doby pečenia tlačidlo „ ^ ” stláčajte, až kým nezačne blikať symbol doby ukončenia pečenia „ ◔ ”.

Na displeji bliká čas, čo znamená, že je možné pristúpiť k nastavovaniu (obr. 1).



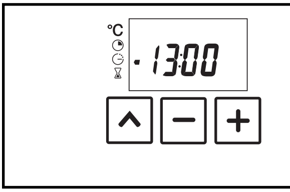
obr. 1

- Stlačením tlačidla **+** alebo **—** nastavte čas, kedy sa má pečenie ukončiť (obr. 2).



obr. 2

Príklad : koniec pečenia o 13:00 hod. (obr. 3).



obr. 3

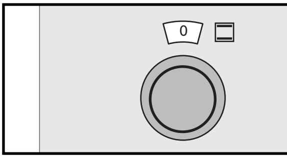
Doba ukončenia pečenia sa automaticky uloží po niekoľkých sekundách.
Doba ukončenia pečenia prestane blikať.

Po týchto 3 úkonoch je začiatok pečenia oddialený tak, aby bolo pečenie ukončené o 13:00 hod.

Na konci pečenia (koniec naprogramovanej doby),

- rúra sa zastaví,
- zobrazí sa 0:00 ,
- niekoľko minút znie séria zvukových signálov. Zvukové signály definitívne vypnete stlačením tlačidla „ ^ ”.

Po prepnutí prepínača funkcií do polohy 0 sa na displeji zobrazí aktuálny čas (obr. 3).



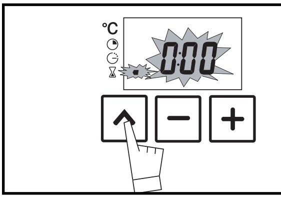
obr. 3

Pri naprogramovanom pečení je vnútro rúry osvetlené až do začiatku pečenia a zostane osvetlené na konci pečenia.

• *POUŽÍVANIE FUNKCIE ČASOVAČA*

- **Programovateľný displej rúry sa môže používať aj ako nezávislý časovač, ktorý odrátava čas aj bez toho, aby bola rúra zapnutá.**
V tomto prípade má zobrazovanie časovača prednosť pred zobrazovaním aktuálneho času.

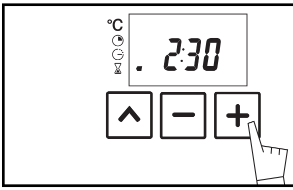
- Tlačidlo „ ^ ” (obr. 1) stláčajte, až kým nezačne blikať symbol časovača ⧗ –> bliká 0:00.



obr. 1

- Pomocou nastavovacích tlačidiel **+** alebo **–** nastavte požadovanú dobu.

- Voľbu potvrďte stlačením tlačidla „ ^ “ alebo počkajte niekoľko sekúnd (obr. 2).

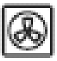


obr. 2

Displej prestane blikať po niekoľkých sekundách a časovač začne odpočítavať dobu po sekundách.
Po uplynutí doby vás časovač upozorní sériou zvukových signálov.
Zvukové signály definitívne vypnete stlačením tlačidla „ ^ ”.

⚠ ***Pozor***
Kedykoľvek je možné zmeniť alebo zrušiť naprogramovanie časovača.

• *PREVÁDZKOVÉ REŽIMY RÚRY*

* 
Horúci vzduch
(odporúčaná teplota **200°C** min. 35°C max. 275°C)
- Pri tomto pečení funguje ohrievacie teleso umiestnené a ventilátor, ktorý rozháňa vzduch.
- Pred vložením jedla do rúry je potrebné rúru predhriať.
- Odporúča sa pri pomalom a delikátnom pečení: **jemná divina**... Aby **bolo mäso upečené do ružova**. Pre pomalé pečenie jedál v zatvorenom hrnci, ktoré boli predvarené na sporáku (**kohút na víne, ragú**).


Tradičná rúra ECO
(odporúčaná teplota **200°C** min. 35°C max. 275°C)
- Pri tomto pečení funguje horné a spodné ohrievacie teleso a ventilátor, ktorý rozháňa vzduch.
- Táto poloha umožňuje ušetriť približne 25 % energie a zároveň zaručuje kvalitné pečenie. Poloha ECO sa používa na označenie energetickej triedy.
- Počas celej doby pečenia spotrebujete menej energie, ale pečenie môže trvať dlhšie.


Pečenie zospodu s funkciou ventilátora
(odporúčaná teplota**1 80°C** min. 35°C max. 275°C)
- Pri tomto pečení funguje spodné ohrievacie teleso spolu s grilom (mierny výkon) a s ventilátorom, ktorý rozháňa vzduch.
- Pečenie zospodu a trochu zhora. Na spodnú vodiacu lištu položte rošt.
- Odporúča sa pre jedlá s **vysokým obsahom vody** (koláč quiche, koláče so šťavnatým ovocím...) Cesto bude zospodu dobre upečené. Odporúča sa pre **kysnuté cestá** (**koláč, brioška, bábovka...)** a **pre nákypy**, ktoré nezastaví vrchná kôrka.


Mierne grilovanie s funkciou ventilátora
(odporúčaná teplota **200°C** min. 180°C max. 230°C)
- Striedavé pečenie zvrchu a pomocou ventilátora, ktorý rozháňa vzduch.
- Predhrievanie nie je potrebné. Hydina a mäso sú šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách.
- Nádobu na zbieranie šťavy zasuňte do najnižšieho stupienka.
- Odporúča sa pri **hydine** alebo **mäsách**, ktoré majú byť šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách.


Silné grilovanie
(odporúčaná teplota **275°C** min. 180°C max. 275°C)
- Pri tomto pečení funguje vrchné a spodné ohrievacie teleso a ventilátor, ktorý rozháňa vzduch.
- Rúru 5 minút predhrejte. Nádobu na zbieranie šťavy vložte do spodného stupienka, aby šťava mohla odtekať.
- Odporúča sa pri grilovaní **rebierok, klobások, plátkov chleba, kreviet položených na rošte.**



Tradičná rúra s funkciou ventilátora
(odporúčaná teplota **180°C** min. 35°C max. 275°C)

- Pri tomto pečení funguje vrchné a spodné ohrievacie teleso a ventilátor, ktorý rozháňa vzduch.
- Táto poloha slúži na pečenie rovnakých alebo rôznych jedál na viacerých úrovniach (maximálne 2).
- Keď je rúra predhriata, postupujte podľa návodu v príručke.

* 

Udržiavanie v teple
(odporúčaná teplota **80°C** min. 35°C max. 100°C)

- Zohrievanie zhora a zospodu spolu s rozháňaním vzduchu.
- Odporúča sa pre **kysnuté cestá na chlieb, briošku, bábovku**... nepresahuje 40° (ohrievanie tanierov, rozmrazovanie).

• *RÚRA S FUNKCIOU PYROLÝZY*

- Tento typ rúry sa čistí samočinne, tým že sa pri vysokej teplote spaľujú nečistoty, ktoré vznikli pri vyprsknutí alebo pri vyliatí.
- Dym sa zničí prechodom cez katalyzátor.
Čistenie pyrolýzou nevykonávajte až vtedy, keď je rúra veľmi znečistená od tukov.

Kedy je potrebné spustiť pyrolýzu?
- Keď z rúry vychádza dym už počas predhrievania alebo keď silne dymí počas pečenia.

- Keď rúra zapácha za studena po rôznych pečeniach (baranina, ryba, grilované mäsá...).

Pyrolýza nie je potrebná po každom pečení, iba v prípade, že je rúra nadmerne znečistená.

Pečenia, pri ktorých sa rúra málo znečistí	Sušienky, zelenina, múčniky, koláče quiche, nákypy...	Pečenia, pri ktorých nedochádza k vyprskovaniu: pyrolýza nie je potrebná.
Pečenia, pri ktorých sa rúra znečistí	Mäsá, ryby (na pekáči), plnená zelenina	Pyrolýza sa môže previesť po každých 3 pečeniach.
Pečenia, pri ktorých sa rúra veľmi znečistí	Veľké kusy mäsa na ražni.	Pyrolýza sa môže previesť po pečení tohto druhu v prípade, že došlo k nadmernému znečisteniu.

Pozor
- Pred spustením pyrolýzy z vnútra rúry vyberte všetko príslušenstvo, vrátane hrncov.

Pred spustením pyrolýzy odstráňte hrubú nečistotu, aby ste predišli riziku vznietenia alebo vzniku nadmerného dymu.

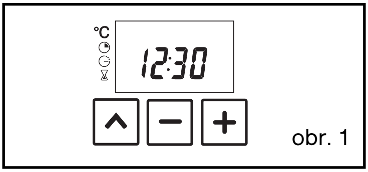
- Počas pyrolýzy je povrch rúry teplejší ako počas bežného používania, preto dbajte, aby boli deti v dostatočnej vzdialenosti od rúry.

- Vnútro rúry nepokrývajte alobalom, aby ste ušetrili čistenie: mohlo by dôjsť k prehriatiu a k poškodeniu smaltu, ktorý pokrýva vnútro rúry.

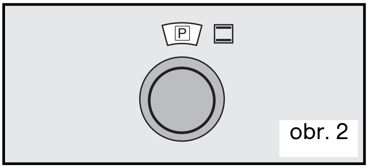
• *SPUSTENIE ČISTENIA*

Aby ste využili teplo nahromadené v rúre a spálili menej energie.
Pyrolýzu spustite po pečení.
Z rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte väčšie nečistoty.
Skontrolujte, či programovateľný displej ukazuje čas a že čas nebliká. (obr. 1).
Prepínač typov pečenia dajte do polohy P „Pyrolýza” (obr. 2).

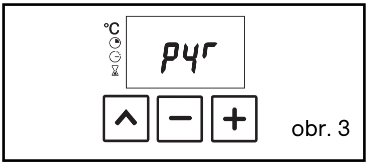
Na displeji sa zobrazí symbol „Pyrolýza” (obr. 3).



obr. 1



obr. 2



obr. 3

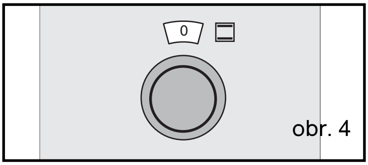
Pozor
Dvierka sa zablokujú niekoľko minút po spustení cyklu.
Pyrolýza sa zastaví automaticky. Keď bude teplota rúry približne 275°C, môžete dvierka otvoriť.

Rúru nebudete môcť používať 2 hod. 30 min. (2 hodiny kvôli pyrolýze a 30 minút kvôli chladnutiu). Túto dobu nie je možné zmeniť.

Do tejto doby je započítaná doba od chladnutia až po odblokovanie dvierok.

• *UKONČENIE ČISTENIA*

Pyrolýza sa zastaví automaticky, potom môžete dvierka otvoriť.
Na konci cyklu pyrolyzy na displeji bliká 0:00.
Prepínač funkcií dajte na polohy 0. (obr. 4).



obr. 4

Keď je rúra vychladnutá, biely popol zotrite vlhkou handričkou. Rúra je čistá a pripravená na nové používanie.

Pochybujete o prevádzke rúry, to ešte neznamená, že došlo k poruche. ***V každom prípade skontrolujte nasledujúce body:***

SKONŠTATUJETE, ŽE...	MOŽNÉ PRÍČINY	ČO JE POTREBNÉ UROBIť?
Rúra sa nezohrieva.	- Rúra nie je zapojená. - Poistka vašej inštalácie je mimo prevádzky. - Zvolená teplota je príliš nízka.	➡ Rúru zapojte. ➡ Poistku inštalácie vymeňte a skontrolujte jej hodnotu (pozri tabuľku, rubrika „priemer kábla/poistka”). ➡ Zvýšte zvolenú teplotu.
Lampa rúry nefunguje.	- Lampa je mimo prevádzky. - Rúra nie je zapojená alebo poistka je mimo prevádzky.	➡ Vymeňte lampu. ➡ Rúru zapojte alebo vymeňte poistku.
Čistenie pyrolýzou neprebieha.	- Dvierka sú zle zatvorené. - Systém blokovania dvierok je chybný.	➡ Skontrolujte uzatvorenie dvierok. ➡ Obráťte sa na popredajný servis.
Rúra vydáva zvukové signály.	- Počas pečenia. - Na konci pečenia.	➡ Dosiahla sa nastavená teplota. ➡ Naprogramované pečenie bolo ukončené.
Chladiaci ventilátor sa točí po vypnutí rúry.	- Ventilácia trvá maximálne 1 hodinu po pečení alebo keď teplota rúry je vyššia ako 125°C. - Ak sa nezastaví po 1 hodine.	➡ Otvorte dvierka, aby ste urýchlili chladnutie rúry. ➡ Obráťte sa na popredajný servis.

Pozor

- Opravy prístroja musia vykonať iba odborníci. Opravy, ktoré nebudú správne vykonané, môžu byť nebezpečné pre používateľa.

Rada

V každom prípade, ak váš zásah nebol dostačujúci, okamžite sa obráťte na popredajný servis.

Vážený zákazníku,

Právě jste si zakoupil(a) troubu FAGOR, za což Vám děkujeme.

Vyvinuli jsme pro vás tuto novou generaci přístrojů, které Vám každý den umožňují rozvíjet Vaše kuchařské umění a Vaši tvořivost pro potěšení Vaše i Vaší rodiny a přátel. Nová trouba FAGOR harmonicky zapadne do Vaší kuchyně a dokonale skloubí snadné použití s vynikajícími výsledky pečení.

V řadě výrobků FAGOR naleznete také širokou škálu mikrovlnných trub, odsavačů, myček nádobí a zabudovatelných chladniček, které můžete sladit s Vaší novou troubou FAGOR.

Snažíme se neustále co nejlépe uspokojovat požadavky, které kladete na naše výrobky, a proto pracovníci našeho oddělení péče o zákazníky kdykoliv rádi odpovědí na Vaše dotazy nebo náměty (kontakty na konci této brožury).

Také se můžete připojit na naše internetové stránky www.fagor.com, kde naleznete naše novinky i užitečné a doplňující informace.

WWW.FAGOR.COM

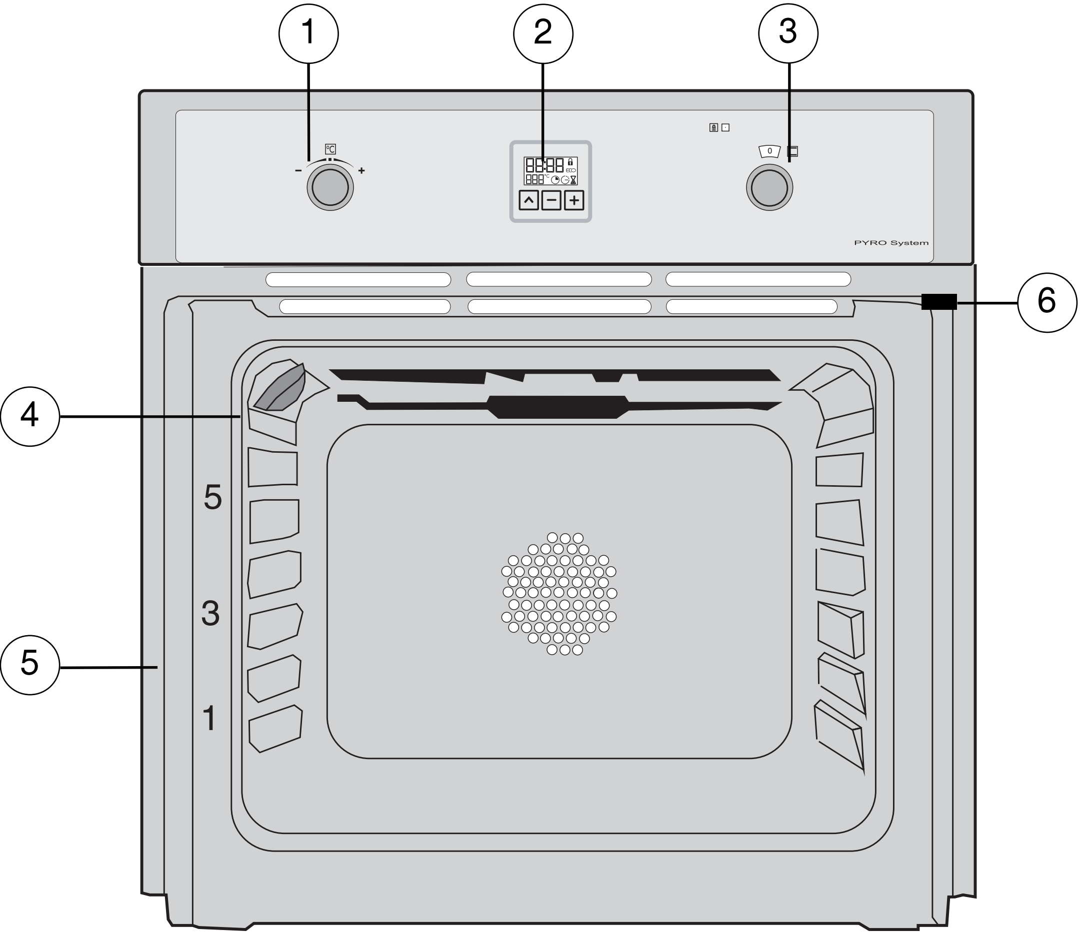
FAGOR
Skvěle se nám spolu peče

Ve snaze neustále zlepšovat naše výrobky si vyhrazujeme právo provádět změny jejich technických, funkčních nebo vzhledových vlastností v souvislosti s technickým vývojem.

Upozornění:

Před instalací a použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod na instalaci a použití, abyste se rychle seznámili s jeho funkcemi.

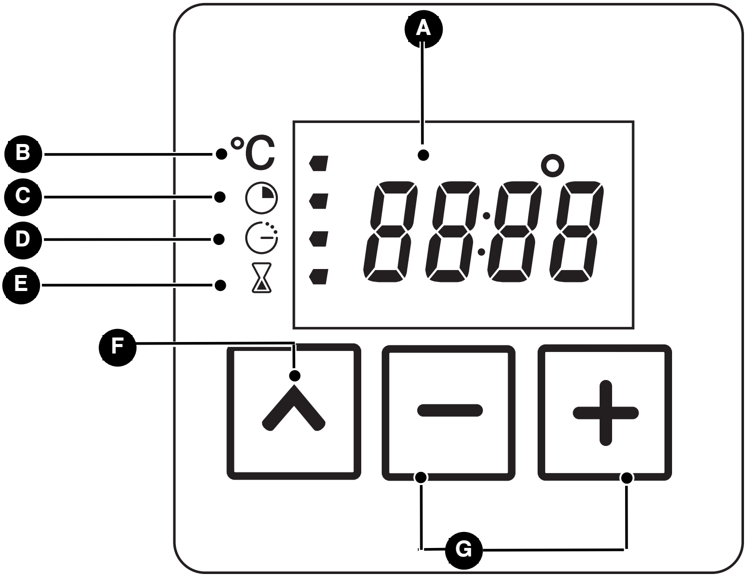
- ***PREZENTACE TROUBY***



POPIS PŘÍSTROJE

1. **Volič teploty**
2. **Programovací panel**
3. **Volič funkcí**
4. **Žárovka**
5. **Ukazatel vodící lišty**
6. **Kontakt pro detekci otevřených dvířek**

- ***PROGRAMOVACI PANEL***



A Zobrazení času, délky a teploty

B Ukazatel teploty

C Ukazatel doby pečení

D Ukazatel konce pečení

E Ukazatel minutky

F Tlačítko volby

G Tlačítka nastavení

• POUŽITÍ PROGRAMOVACÍHO PANELU

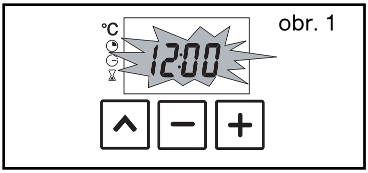
• Jak nastavit čas

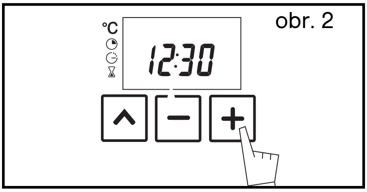
- Při zapojení trouby do elektrické sítě

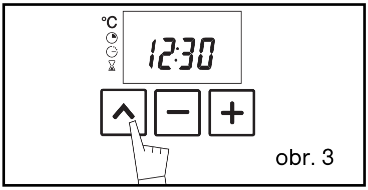
Na displeji bliká12:00. (obr.1)

Nastavte aktuální čas stiskem tlačítka + nebo — (přidržením prstu na tlačítku umožníte rychlejší posun hodin) (obr. 2)
Příklad: 12H30

Stiskem tlačítka “ ^ ” nastavení potvrdíte.
Hodiny přestane blikat.







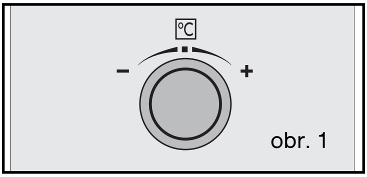
- Pro seřízení hodin

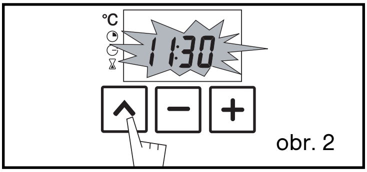
musí být volič funkcí v poloze 0 (obr. 1)

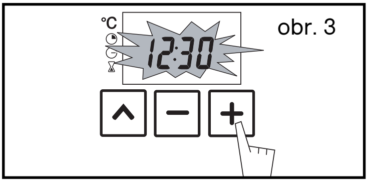
Stiskněte tlačítko “ ^ ” a přidržte jej, až začne blikat symbol doby pečení (obr. 2). Zvukový signál oznámí, že je nyní možné provést nastavení.

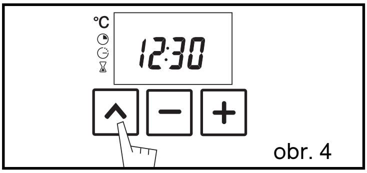
Nastavte hodiny pomocí tlačítek + nebo — (obr. 3).

Stiskem tlačítka “ ^ ” nastavení potvrdíte (obr. 4).







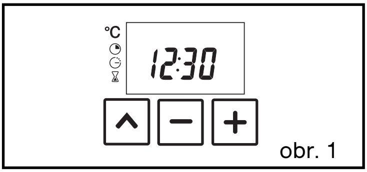


⚠ *Upozornění*
Nepotvrdíte-li nastavení tlačítkem “^”, nastavení se za několik vteřin potvrdí automaticky.

• *Okamžitý start*

– Programátor má zobrazovat pouze hodiny.

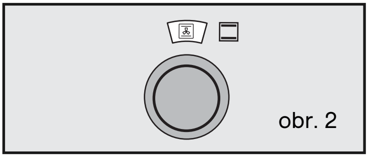
Ty nesmějí blikat (obr. 1).



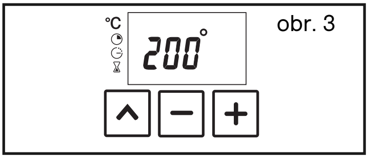
obr. 1

Otočte volič funkcí do zvolené polohy.

Příklad: poloha  *(obr. 2).*

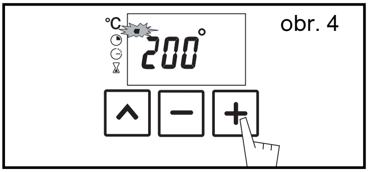

obr. 2

Trouba Vám navrhne optimální teplotu pro zvolený způsob pečení.



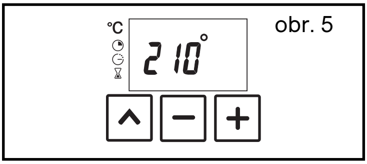
obr. 3

Teplotu nicméně můžete upravit otočením knoflíku pro volbu teploty **+** nebo **—** (obr. 4)



obr. 4

Příklad: značka teploty 210°C (obr. 5).



obr. 5

Zasuňte pokrm do trouby podle doporučení, uvedených v návodu k pečení.

Po provedení těchto úkonů se trouba začne vyhřívat a kontrolka teploty se rozbliká.

Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se série zvukových signálů.
Kontrolka přestane blikat.

Upozornění
Po ukončení pečení je chladící turbína ještě nějakou dobu v provozu, což zaručuje spolehlivost trouby.

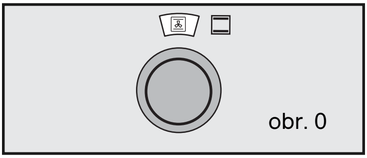
Upozornění
Dbejte na to, aby byla dvířka při pečení zavřená.

• NAPROGRAMOVANÉ PEČENÍ

- Pečení s okamžitým startem a naprogramovanou dobou.

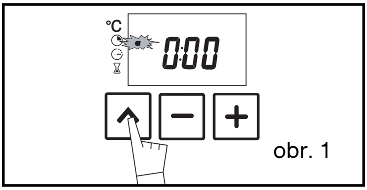
- Nastavte požadovaný režim pečení a teplotu.

Příklad: poloha [symbol], teplota 200° (obr. 0).


obr. 0

- Podržte tlačítko “ ^ ”, dokud nezačne blikat ukazatel doby pečení “ ◔ ”.

Na displeji bliká 0h00, což označuje, že je nyní možno provést nastavení (obr. 1).



obr. 1

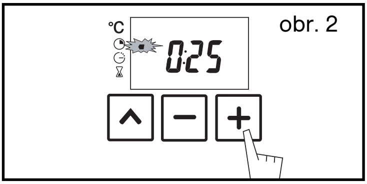
- Stiskněte nastavovací tlačítka **+** nebo **—** pro nastavení požadované teploty.

Příklad: pečení 25 minut (obr. 2).

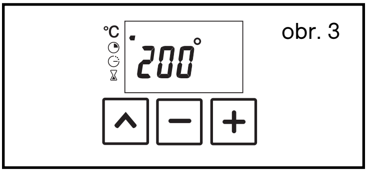
Uložení konce pečení se provede automaticky po několika vteřinách.

Zobrazení doby přestane blikat a vrátí se k režimu teploty (obr. 3).

Doba pečení se začne odpočítávat ihned po nastavení.



obr. 2



obr. 3

Po těchto 3 úkonech se trouba začne vyhřívat:

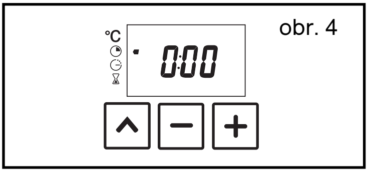
Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se série zvukových signálů.

Na konci pečení (konec naprogramovaného času)

-trouba se zastaví

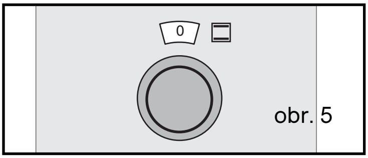
- zobrazí se 0:00 (obr.4),

- během několika minut se vydávají zvukové signály. Zvukové signály zcela vypnete tlačítkem “ ^ ”.



obr. 4

Znovu se zobrazí aktuální čas a volič funkcí se nastaví na 0 (obr. 5).



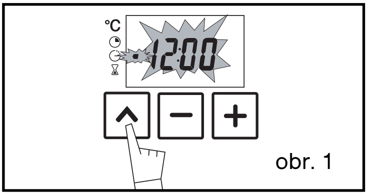
obr. 5

- ***Pečení s odloženým startem a zvolenou dobou ukončení.***

Postupujte jako u naprogramovaného pečení.

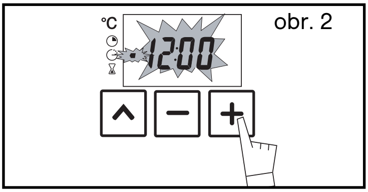
- Pro nastavení doby pečení stiskněte tlačítko “ ^ ” a podržte, dokud nezačne blikat ukazatel konce pečení “ ⏲ ”.

Zobrazení času bliká, což oznamuje, že je nyní možno provést nastavení (obr. 1).



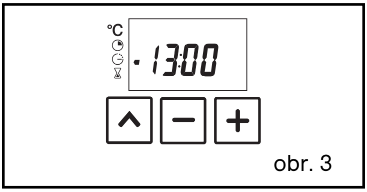
obr. 1

- Stiskněte tlačítko **+** nebo **—**,čímž nastavíte požadovanou hodinu ukončení (obr. 2).



obr. 2

Příklad: konec pečení ve 13h (obr. 3).



obr. 3

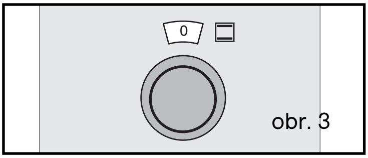
Uložení konce pečení se provede automaticky po několika vteřinách.
Zobrazení konce pečení již nebliká.

Po těchto 3 úkonech je začátek vyhřívání odložen tak, aby pečení skončilo ve 13h.

Na konci pečení (konec naprogramovaného času)

- trouba se zastaví
- zobrazí se 0:00
- během několika minut se vydávají zvukové signály. Zvukový signál zcela vypnete tlačítkem “ ^ ”.

Znovu se zobrazí aktuální čas a volič funkcí se nastaví na 0: obr. 3.



obr. 3

U naprogramovaného pečení je vnitřek trouby osvětlen až do startu pečení a svítí do ukončené pečení.

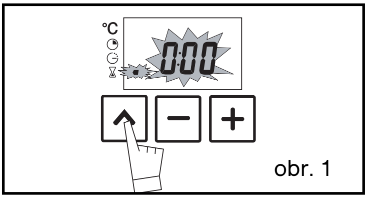
• *POUŽITÍ MINUTKY*

- Programovací panel trouby může být používán jako nezávislá minutka, umožnující odpočítávat čas, aniž by byla trouba zapnuta.
V tomto případě má zobrazení minutky přednost před zobrazením aktuálního času.

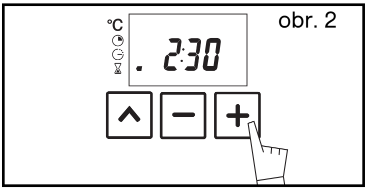
- Stiskněte talčítko “ ^ ” (obr. 1) a podržte, dokud symbol minutky nezačne blikat ⧗ –> bliká 0.00.

- Nastavte zvolený čas otočením programovacího knoflíku **+** nebo **–**.

- Stiskem tlačítka “ ^ ” potvrďte nastavení a vyčkejte několik vteřin (obr. 2).



obr. 1



obr. 2

Zobrazení po několika vteřinách přestane blikat a zapne se minutka, která začne po vteřinách odpočítávat čas.
Po uplynutí doby začne časový spínač vydávat sérii zvukových signálů, aby Vás upozornil.
Zvukový signál zcela vypnete tlačítkem “ ^ ”.

Upozornění
Naprogramování minutky lze kdykoliv zrušit nebo změnit.

• *REŽIMY PEČENÍ TROUBY*

* **Horkovzdušné pečení**
(doporučená teplota **200°C** min. 35°C max. 275°C)
- Pečení zajišťuje vyhřívací těleso a vrtule pro rozhánění vzduchu.
- Před vložením pokrmu je troubu nutno předehřát.
- Doporučeno pro pomalé a mírné pečení : měkká drůbež...Pečínky z červeného masa. Pro pomalé pečení v uzavřeném kastrolu pokrmů předem připravených na varné desce (**kohout na víně, ragú...)**

Tradiční pečení ECO
(doporučená teplota **200°C** min. 35°C max. 275°C)
- Pečení shora a zespodu bez rozhánění vzduchu ventilátorem.
- Tato poloha umožňuje dosáhnout úspory energie cca o 25% a přitom zachovat skvělé vlastnosti pečení. Poloha ECO se používá pro energetické etikety.
- Po celou dobu pečení budete spořit energii, ale doba pečení může být delší.

Mírný gril s ventilátorem
(doporučená teplota **180°C** min. 35°C max. 275°C)
- Pečení zespodu s jemným grilováním a s rozháněním vzduchu ventilátorem.
- Pečení zespodu s jemným grilováním shora. Zasuňte rošt do spodní vodící lišty.
- Doporučeno pro přípravu pokrmů s **obsahem vody** (slané koláče, koláče se šťavnatým ovocem...) Těsto se zespodu dobře propeče. Doporučeno pro **pokrmy, které pečením zvětšují objem** (**moučníky, briošky, bábovka...**) a pro **suflé,** která nebudou shora pokryta kůrkou.

Střední gril s ventilátorem
(doporučená teplota **200°C** min. 180°C max. 230°C)
- Peče se střídavě shora a s rozháněním vzduchu ventilátorem
- Předehřátí není nutné. Drůbež a pečínky šťavnaté a křupavé ze všech stran.
- Zasuňte plech na zachytávání tuku do spodní vodící lišty.
- Doporučeno pro všechny druhy **drůbeže** nebo **pečínky** šťavnaté a křupavé ze všech stran.

Silný gril
(doporučená teplota **275°C** min. 180°C max. 275°C)
- Pečení zajišťuje horní a spodní vyhřívací těleso spolu s rozháněním vzduchu.
- Nastavte předehřívání po dobu 5 minut. Zasuňte plech na zachytávání tuku do spodní lišty.
- Doporučeno pro grilování **kotlet, klobás, plátků chleba , obřích krevet položených na grilu.**



Tradiční s ventilátorem
(doporučená teplota **180°C** min. 35°C max. 275°C)

- Pečení zespodu a shora s rozháněním vzduchu ventilátorem
- V této poloze můžete péct na několika úrovních (maximálně 2) stejné nebo různé pokrmy.
- Po předehřátí pečte podle příručky pečení.

* 

Udržování v teple
(doporučená teplota **80°C** min. 35°C max. 100°C)

- Horní a spodní dávkování spojené s rozháněním vzduchu ventilátorem.
- Doporučeno pro **1 kynutí těsta na chleba, briošky, bábovky 2...,** protože se nepřekročí teplota 40° (ohřev talířů, rozmrazování).

• TROUBA S PYROLÝZOU

- Tento typ odstraňuje vysokou teplotou nečistoty z připečených nebo přeteklých pokrmů.
- Uvolňovaný kouř se odstraní při průchodu katalyzátorem.
Nečekejte s provedením tohoto čištění, až bude trouba zanesena tukem.

V jakém případě je vhodné provést pyrolýzu?
- Když trouba při předehřívání kouří nebo silně kouří při pečení.

- když trouba uvolňuje za studena zápach po pečení různých pokrmů (skopové, ryby, grilovaná masa...).

Pyrolýzu není nutno provádět po každém použití trouby, ale pouze v případě, že to vyžaduje stupeň 1 znečištění trouby.

Málo znečišťující pečení	Piškoty, zelenina, cukrovinky, pizza, nákypy...	Pečení bez stříkanců, pyrolýza není zapotřebí.
Znečišťující pečení	Piškoty, zelenina, cukrovinky, pizza, nákypy...	Pyrolýza se může provést po každém třetím použití trouby.
Silně znečišťující pečení	Velké kusy masa na rožni	Po tomto typu pečení je možné provést pyrolýzu, pokud jsou v troubě stříkance.

⚠ *Upozornění*

- Před zahájením pyrolýzy vyjměte z trouby náčiní včetně nádobí.

Před zahájením pyrolýzy odstraňte případné silné usazeniny, aby se zabránilo riziku vznícení nebo nadměrného kouření.

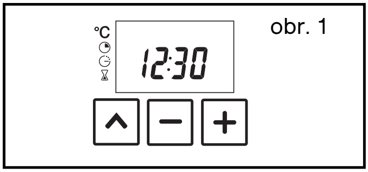
- Během pyrolýzy jsou povrchy více horké než při běžném použit trouby, je tedy nutno zamezit přístupu dětí.

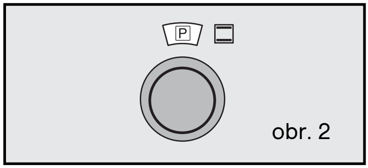
- Nezakrývejte vnitřek trouby alobalem proti znečištění: mohlo to způsobit přehřátí a poškodit smalt uvnitř trouby.

• *SPUŠTĚNÍ ČIŠTĚNÍ*

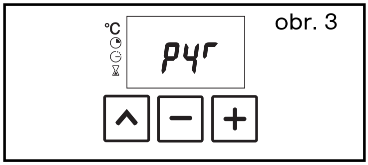
Chcete-li využít množství tepla již nahromaděného v troubě a ušetřit energii:

- Spusťte pyrolýzu po pečení.
Vyjměte z trouby příslušenství a odstraňte velké usazeniny, které mohly vzniknout.
- Zkontrolujte, zda programový panel ukazuje hodiny a zda neblikají. (obr.1).
Stačí otočit voličem pečení do polohy P "Pyrolýza" (obr. 2).





Na displeji se zobrazí údaje "pyrolýza" (obr. 3).



Upozornění

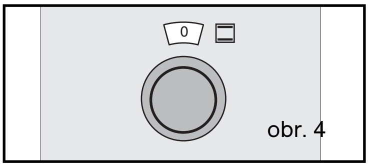
Dvířka se zablokují několik minut po spuštění cyklu.
Pyrolýza se automaticky vypne. Jakmile teplota dosáhne cca 275°C, lze otevřít dvířka.

Doba, kdy troubu nelze použít, činí cca 2h30 (2 hodiny pyrolýza a 30 minut chlazení).

Tuto dobu nelze změnit. Do této doby je zahrnuto vychlazení trouby až do odblokování dvířek.

• *KONEC ČIŠTĚNÍ*

Pyrolýza se vypne automaticky, lze otevřít dvířka.
Na konci cyklu pyrolýzy se na displeji zobrazí 0:00.
Otočte voličem funkcí do polohy 0. (obr. 4).



Jakmile trouba vychladne, setřete vlhkým hadříkem bílý popílek. Trouba je znovu připravena k použití podle Vaší volby.

Máte-li pochybnosti o správném fungování Vaší trouby, nemusí se bezpodmínečně jednat o poruchu. ***V každém případě ověřte tyto body :***

ZJISTÍTE, ŽE...	MOŽNÉ PŘÍČINY	CO BYSTE MĚLI UDĚLAT:
Trouba nehřeje	- Trouba není zapojena. - Pojistka trouby je nefunkční. - Zvolená teplota je příliš nízká.	➡ Zapojte troubu. ➡ Vyměňte pojistku elektroinstalace a ověřte její hodnotu (Viz tabulka, rubrika "hodnoty kabelu/pojistky"). ➡ Zvýšit nastavenou teplotu.
Žárovka Vaší trouby je nefunkční.	- Žárovka nefunguje. - Trouba není zapojena nebo pojistka je nefunkční.	➡ Vyměňte žárovku . ➡ Zapojte troubu nebo vyměňte pojistku.
Neprobíhá čištění pyrolýzou.	- Dvířka jsou špatně zavřena. - Systém blokování dvířek je vadný.	➡ Zkontrolujte uzavření dvířek. ➡ Obraťte se na servisní oddělení.
Trouba pípá.	- Během pečení. - Na konci pečení.	➡ Až Trouba dosáhla teplotu, kterou jste zadali. ➡ Naprogramované pečení se ukončilo.
Chladící ventilátor se točí i po vypnutí trouby.	- Ventilace funguje maximálně 1 hodinu po skončení pečení nebo je-li teplota vyšší než 125°C. - Ventilace se po hodině nevypne.	➡ Otevřete dvířka pro rychlejší ochlazení trouby ➡ Obraťte se na servisní oddělení.

Upozornění

- Přístroj může opravovat výlučně odborný personál.
Nerespektování určitých pravidel může představovat nebezpečí pro uživatele.

Rada

Pokud Váš zásah není dostatečný, neprodleně kontaktujte servisní oddělení.

Kedves vásárló!
Ön most egy FAGOR sütőt vásárolt és ezt szeretnénk megköszönni önnek.
Önnek készítettük ezt az új generációs készüléket, hogy nap mint nap főzési tehetségét és kreativitását szabadon gyakorolhassa és ezzel örömet okozzon saját magának, barátainak és családjának.
Új FAGOR sütője harmonikusan illeszkedik konyhájába és tökéletesen ötvözi a könnyű használatot és a sütési teljesítményt.
A FAGOR termékcsaládon belül mikrohullámú sütők, elszívók, mosogatógépek és hűtőszekrények széles kínálatából is választhat és kiegészítheti velük új FAGOR sütőjét.
Természetesen, annak érdekében, hogy az Önök termékeinkkel szemben támasztott elvárásait a lehető legmesszebbmenőbben teljesíthessük, Vevőszolgálatunk mindenben az Önök rendelkezésére áll és az Önök minden kérdését vagy ötletét kész meghallgatni (az elérhetőségek e kézikönyv végén találhatók).
Látogasson el honlapunkra is a www.fagor.com címen, ahol megtalálhatja újdonságainkat, valamint hasznos kiegészítő információkat kaphat.

WWW.FAGOR.COM

FAGOR
Jó a sütés együtt

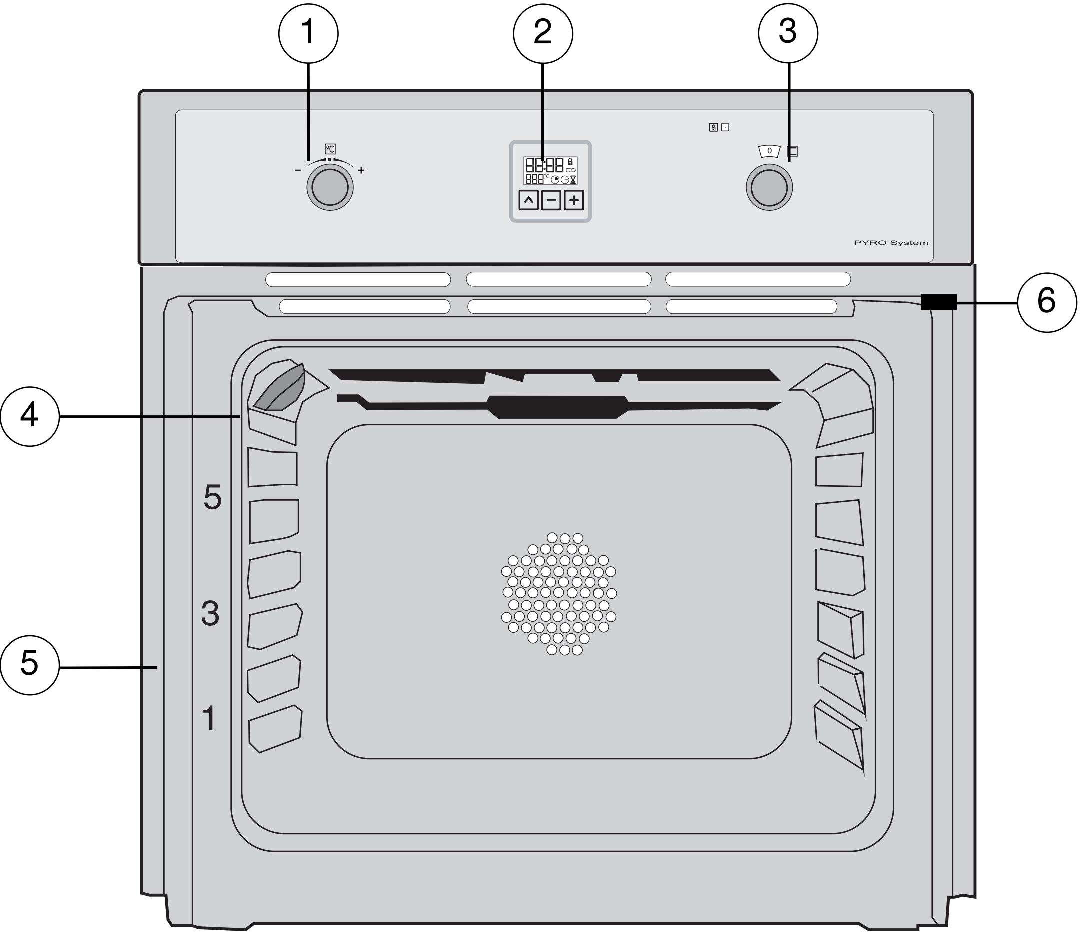
Termékeink állandó tökéletesítésén fáradozva, a termékek továbbfejlesztésével járó műszaki, funkcionális vagy esztétikai jellemzők módosításának jogát fenntartjuk.

⚠ *Fontos:*

Készülékének beindítása előtt, kérjük, olvassa el figyelmesen ezt a telepítési és használati útmutatót, hogy a lehető leghamarabb megbarátkozzon készüléke működésével.

1 / KÉSZÜLÉKÉNEK LEÍRÁSA

• *TŰZHELYÉNEK LEÍRÁSA*



A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

1 **Hőmérséklet kiválasztó kapcsoló**

2 **Programozó**

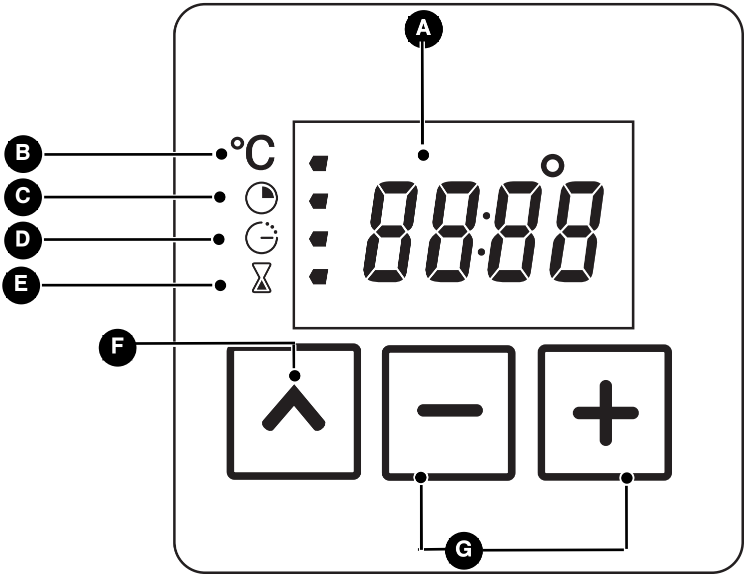
3 **Funkció kiválasztó kapcsoló**

4 **Lámpa**

5 **Fokozatkijelző**

6 **Ajtónyitást érzékelő érintkező**

• *A PROGRAMKAPCSOLÓ BEMUTATÁSA*



A Az idő, időtartam és hőmérséklet kijelzése

B Hőmérsékletkijelző

C Sütési időtartam kijelző

D Sütési idő vége kijelző

E Az időzítő kijelzője

F Kiválasztó gomb

G Beállító gombok

• A PROGRAMKAPCSOLÓ HASZNÁLATA

• Az idő beállítása

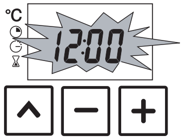
- Feszültség alá helyezéskor

A kijelző villog és 12:00 órát mutat (1. ábra)

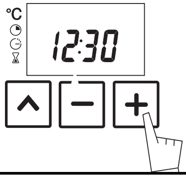
Állítsa be az időt a + vagy a — gombok megnyomásával (a gomb folyamatos nyomása gyors futtatást tesz lehetővé) (2. ábra).

Példa: 12h30

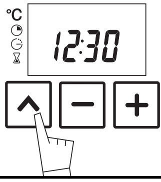
Az érvényesítéshez nyomja meg a "^ " gombot.



1. ábra



2. ábra



3. ábra

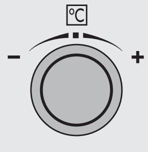
- Az óra beállításához

A funkció kiválasztónak feltétlenül 0 helyzetben kell lennie (1. ábra).

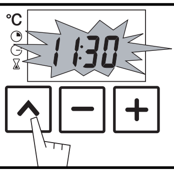
Tartsa lenyomva a "^" gombot néhány másodpercen keresztül addig, amíg a kijelző villogni kezd (2. ábra), majd engedje fel. Hangjelzés.

Sípoló hang jelzi, hogy a beállítás végrehajtható.

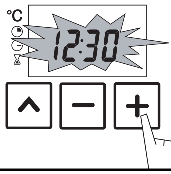
Állítsa be a pontos időt a + és — gombokkal (3. ábra).



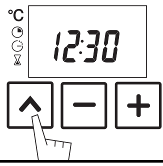
1. ábra



2. ábra



3. ábra



4. ábra

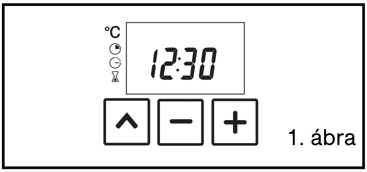
⚠ Figyelem

Ha a "^ " gombbal nem érvényesíti, a beállítás regisztrálása néhány másodpercen belül megtörténik.

• *Azonnali sütés*

– A programkapcsoló csak az időt jelzi,

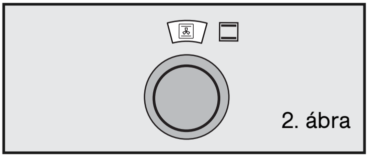
A programkapcsoló nem villog (1. ábra).



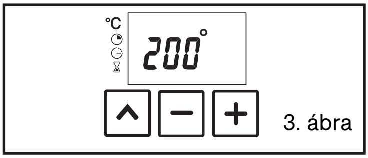
1. ábra

Forgassa a funkcióválasztó gombot az ön által óhajtott helyzetbe.

Példa: helyzet  (2. ábra).

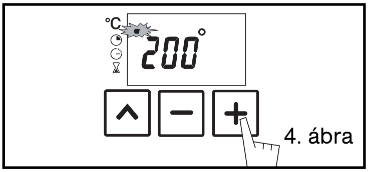

2. ábra

Tűzhelye a választott sütési üzemmódnak legmegfelelőbb hőmérséklete kínálja fel (3. ábra).



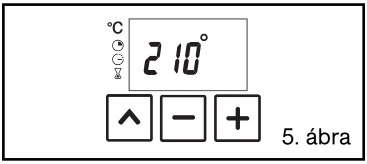
3. ábra

Változtathat azonban a hőmérseklet a hőmérsékletválasztó kapcsoló + vagy — irányba forgatásával (4. ábra)



4. ábra

Példa: a 210°C-os hőmérséklet jelzése (5. ábra).



5. ábra

Helyezze a tálat a sütőbe a sütési útmutatóban megadott útjutatások szerint.

A fenti műveletek után a sütő melegedni kezd, és a hőmérséklet kijelző villogni kezd.

A választott hőmérséklet elérését a sütő egy hangjelzés-sorozattal jelzi.
A villogás megszűnik.

Figyelem
A sütés végét követően a hűtőventilátor tovább működik, egy ideig a tűzhely megbízhatósága érdekében.

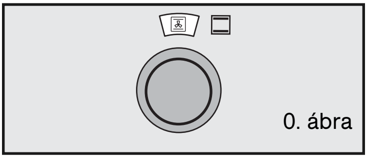
Figyelem
Sütés közben a sütő ajtaja mindig zárva marad.

• *PROGRAMOZOTT SÜTÉS*

- Sütés azonnali kezdéssel és programozott sütési időtartammal

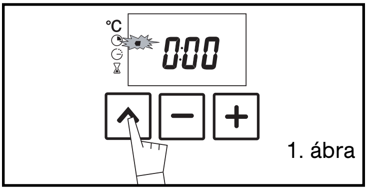
- Válassza ki a kívánt sütési módot és állítsa be a hőmérsékletet.

Príklad: poloha [ ], hőmérséklet 200° (0. ábra).


0. ábra

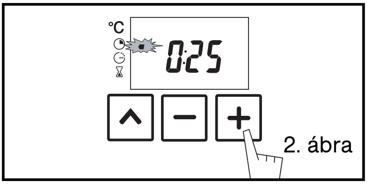
- Tartsa lenyomva a “ ^ ” gombot mindaddig, amíg a " ◔ " sütési időtartam kijelzője villogni kezd.

A kijelző 0h00-át mutat és villog, jelezve, hogy a beállítás végrehajtható (1. ábra).

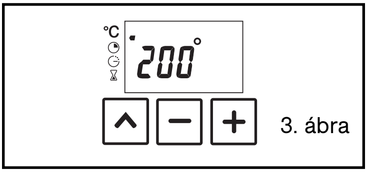


1. ábra

- Nyomja meg a + vagy – beállító gombokat a kívánt idő beállításához.
Példa: 25 perc sütés (2. ábra).
A sütési idő néhány másodpercen belül automatikusan rögzítésre kerül.
Az időtartam kijelzője már nem villog és visszaáll hőmérséklet kijelző módba (3. ábra).
A beállítás befejezése után az időtartam visszaszámlálása azonnal elkezdődik.



2. ábra



3. ábra

A fenti 3 művelet után a sütő melegedni kezd:

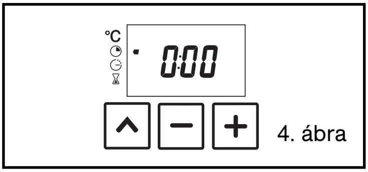
A választott hőmérséklet elérését a sütő egy hangjelzés-sorozattal jelzi.

A sütés végén (a beprogramozott időtartam vége),

- a sütő leáll,

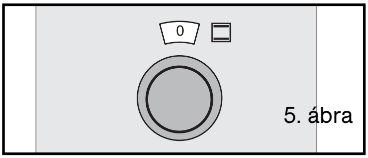
- megjelenik a 0:00)4. ábra,

- néhány percen keresztül hangjelzések hallatszanak. A hangjelzés végleges leállításához nyomja meg a “ ^ ” gombot.



4. ábra

A kijelző visszaáll az idő és a dátum kijlezésére a funkcióválasztó 0-ra helyezésével (5. ábra).



5. ábra

- Sütés időzített kezdéssel és megválasztott befejezési idővel

A programozott sütés lépései szerint járjon el.

- A sütési időtartam beállítása után tartsa lenyomva a “ ^ ” gombot mindaddig, amíg a " " sütési időtartam vége kijelző villogni kezd.

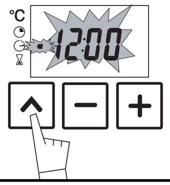
Az óra kijelzője villog, jelezve, hogy a beállítás végrehajtható (1. ábra).

- Nyomja meg a **+** vagy **—** gombot a sütés kívánt befejezési idejének beállításához (2. ábra).

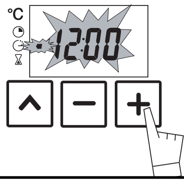
Példa: A sütés vége 13h (3. ábra)

A sütés befejezési időpontja néhány másodpercen belül automatikusan regisztrálódik.
A sütés végét jelző kijelző villogása megszűnik.

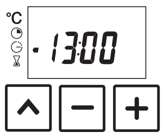
E három művelet után a sütő felmelegedése késleltetve indul, hogy a sütés 13 órakor befejeződjön.



1. ábra



2. ábra



3. ábra

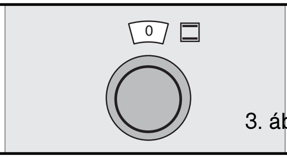
A sütés végén (a beprogramozott időtartam vége),

- a sütő leáll,

- megjelenik a 0:00.

- néhány percen keresztül hangjelzések hallatszanak. A hangjelzés végleges leállításához nyomja meg a “ ^ ” gombot.

A kijelző visszaáll az idő és a dátum kijelzésére a funkcióválasztó 0-ra állításával (3. ábra).



3. ábra

Programozott sütés esetén a sütőtér belsejében ég a lámpa és a sütés befejeződéséig égve marad.

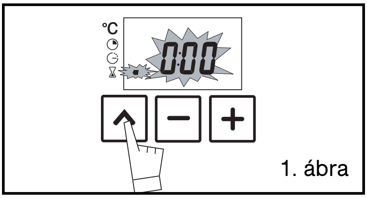
• *AZ IDŐZÍTŐ HASZNÁLATA*

- Sütőjének programkapcsolóját önálló idő-kapcsolóként használhatja, amellyel időt számlálhat vissza a sütő használatán kívül. Ebben az esetben az időzítő megjelenítése elsőbbséget élvez a pontos idővel szemben.

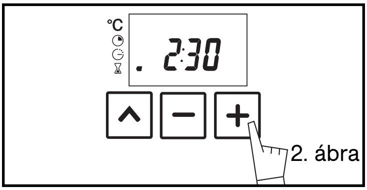
- Tartsa lenyomva a “ ^ " gombot (1. ábra) mindaddig, amíg a kijelző villogni kezd ⧗ –> 0.00 villog.

- Állítsa be a kívánt időt a **+** vagy **—** választó-gombbal.

- Nyomja meg a " ^ " gombot a nyugtázáshoz vagy várjon néhány másodpercig (2. ábra).



1. ábra



2. ábra

Néhány másodperc után a kijelző villogása megszűnik és a hátramaradó időt másodpercben számláló időzítő elindul.
Miután a visszaszámolás lejárt, az ön figyelmeztetése érdekében az időzítő egy sor hangjelzést bocsát ki.
A hangjelzés végleges leállításához nyomja meg a “ ^ ” gombot.

⚠ ***Figyelem***
Az időzítő beállítását bármikor módosítani vagy törölni lehet.

• *A SÜTŐ SÜTÉSI MÓDJAI*

* **Hőlégkeverés**
(ajánlott hőmérséklet **200°C** minimum 35 C°, maximum 275°C)
- A sütést a fűtőelem és a légkeverő ventillátor végzi.
- A tál beheyezése előtt a sütőt elő kell melegíteni.
- A lassú és kényes sütéseknél javasolt: **puha vadhúsokhöz**... A marhapecsenyék **megpirításához**. Olyan ételek zárt edényben történő lassú párolása, amelyeket már a főzőlapon elősütöttünk (**vörös vagy fehérboros kakas, vadmártás stb.**)

Hagyományos ECO
(ajánlott hőmérséklet **200°C** minimum 35 C°, maximum 275°C)
- A sütés a felső és az alsó fűtőelemek segítségével, légkeverés nélkül történik.
- Ez a beállítás körülbülül 25%-kos energiamegtakarítást eredményez, a sütés minőségének megőrzése mellett. Az ECO pozíciót az energiatartalom felcímkézésére használják.
- A sütés teljes időtartama alatt energiát takarít meg, de a sütés időtartama hosszabb lehet.

Alsó szellőzés
(odporúčaná teplota **180°C** minimum 35 C°, maximum 275°C)
- A sütést az alsó fűtőelemek végzik, de ehhez kis mértékben a grill és a levegőkeverő ventillátor is hozzájárul.
- Alulról történő sütés, egy kis felülről történő sütéssel kiegészítve. Helyezze a rácsot az alsó szintre.
- A **lédús ételféleségek** (lepény, lédús gyümölcstorták stb.) számára ajánlott A tészta alsó része jól átsül. Ajánlott **kelttésztáknál (sütemény, briós, kuglóf stb.)** és olyan **felfújtaknál**, amelyeket nem borít héj.

Középső grill légkeverés
(ajánlott hőmérséklet **200°C** minimum 180 C°, maximum 230°C)
- A sütést a felső fűtőelem és a légkeverő ventillátor váltakozva végzi.
- Nincs szükség előmelegítésre. Szaftos és ropogós szárnyasok és sültek, minden oldalukon.
- Csúsztassa a légyűjtőt az alsó szintre.
- Ajánlott minden **szaftos** és **minden** oldalukon ropogós szárnyasokhoz és sültekhez.

Erős grill
(ajánlott hőmérséklet **275°C** minimum 180 C°, maximum 275°C)
- A sütés a felső és az alsó fűtőelemek segítségével, légkeveréssel együtt történik.
- Melegítse elő 5 percen át a sütőt. Csúsztassa a zsírfogó tálcát az alsó szintre, hogy felfogja a zsiradékokat.
- Ajánlott rácsra helyezett **karaj, kolbász, kenyérszeletek, garnélarák sütéséhez**.

Hagyományos Légkeveréssel
(ajánlott hőmérséklet **180°C** minimum 35 C°, maximum 275°C)

- A sütés az alsó és a felső fűtőelemek és a légkeverő ventillátor segítségével történik.
- Ezzel a beállítással több szinten (maximum kettő) süthet azonos vagy különböző ételeket.
- A sütő előmelegítését követően a sütési útmutatóban leírtak szerint végezze a sütést.

* **Melegen tartás**
(ajánlott hőmérséklet **80°C** minimum 35 C°, maximum 100°C)

- A felső és az alsó fűtőelem használata a légkeveréssel együtt.
- Ajánlott kenyértészták, **briós- és kuglóftészták kelesztésére**, a 40°-os határ átlépése nélkül (tányérmelegítés, kiolvasztás).

• *SÜTŐ PIROLÍZIS FUNKCIÓVAL*

- Az ilyen tűzhely tisztítása a szétfröccsenésekből és a túlcsordulásokból származó szennyezések magas hőmérsékleten való eltávolításával történik.
- A keletkező füst egy semlegesítő katalizátoron halad át.
Nem kell a tisztítással addig várni, amíg a sütő belsejét teljesen ellepi a zsíradék.

Milyen esetekben kell végrehajtani a pirolízist?
- Ha sütője előmelegítéskor füstöl vagy sütés közben nagyon füstöl.

- Különféle ételek (bárányhús, hal, rostonsültek stb.) készítésének következtében sütője hidegen is kellemetlen szagot áraszt.

A pirolízist nem szükséges minden sütés után elvégezni, csak akkor, ha a szennyezettség mértéke indokokja.

Kevéssé szennyező sütések	Kekszek, zöldségek, cukrász sütemények, lepény, felfújtak stb.	Nem kifröccsenő ételek: a pirolízis nem indokolt
Szennyező sütések	Húsok, halak, (egy tálban), töltött zöldségek	A pirolízis minden harmadik sütés után indokolt lehet
Nagyon szennyező sütések	Nyársra tűzött nagy húsdarabok	A pirolízis elvégezhető ilyen sütés után, ha a sok a kifröccsent zsír.

⚠ ***Figyelem***
- A pirolízis megkezdése előtt távolítson el a sütő belsejéből minden tartozékot, az edényeket is beleértve.

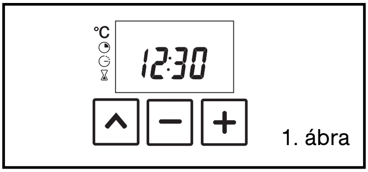
A pirolízis megkezdése előtt távolítsa el az esetleges nagyobb szennyeződéseket, hogy lángra lobbanás vagy sok füst keletkezésének megelőzése céljából.

- A pirolízis közben a felületek melegebbé válnak, mint normális használat közben, a gyermekeket távol kell tartani.

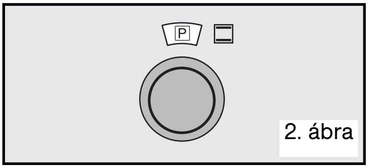
- Ne fedje le a sütő belsejét alufóliával a tisztítás megspórolása érdekében: túlmelegszik és a sütőteret borító zománc károsodik.

• *A TISZTÍTÁS MEGKEZDÉSE*

A sütőben már megévő hőmennyiséget kihasználva és energiatakarékosság céljából: a pirolízist sütés után kezdje el.
Vegye ki a tartozékokat a sütőből és távolítsa el az esetleg keletkezett nagyobb szennyeződéseket.
Ellenőrizze, hogy a programkapcsoló a pontos időt mutatja és nem villog. (1. ábra)
Elegendő a választókapcsolót a P “Pirolízis” (2. ábra) helyzetbe állítani.

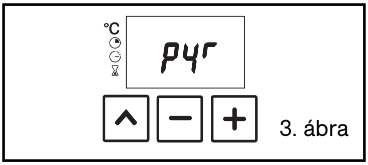


1. ábra



2. ábra

A "pirolízis" jelzés jelenik meg a kijelzőn (3. ábra).



3. ábra

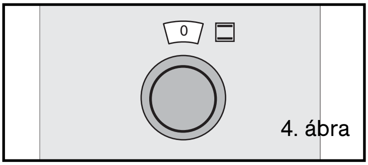
Figyelem
Az ajtó reteszelése a ciklus indulása után néhány perccel jön létre. A pirolízis automatkusan leáll. Amikor a hőmérséklet elérte a körülbelül 275 C°-ot, ki lehet nyitni az ajtót.

A sütőt a folyamat 2h30 időtartamra veszi igénybe (2 óra pirolízis és 30 perc hűtés). Ez az időtartam nem változtatható.

Beletartozik a lehűlés időszaka egészen az ajtó reteszelésének kioldásáig.

• *A TISZTÍTÁS BEFEZÉSE*

A pirolízis automatikusan leáll, ekkor ki lehet nyitni az ajtót.
A pirolízis ciklus végén a kijelzőn 0:00 jelenik meg.
Állítsa vissza a funkcióválasztót a 0 helyzetbe (4. ábra).



4. ábra

Amikor a sütő hideg, használjon nedves rongyot a fehér hamu eltávolítására. A sütő tiszta és ismét használható az ön által kiválasztott étel elkészítésére.

Amennyiben a sütő hibátlan működését illetően kétségei támadnának, ez nem jelent feltétlenül meghibásodást. ***Minden esetben ellenőrizze az alábbi pontokat:***

AZT TAPASZTALJA, HOGY:	LEHETSÉGES OKOK	MI A TEENDŐ?
A sütő nem melegszik	- Nem csatlakoztatta a sütőt. - Elektromos hálózatának biztosítéka üzemképtelen. - A választott hőmérséklet túl alacsony.	➡ Csatlakoztassa a sütőt. ➡ Cserélje ki a biztosítékot és ellenőrizze értékét (Lásd a táblázatban a "vezeték/biztosíték keresztmetszete" bekezdésnél). ➡ Növelje a választott hőmérsékletet.
A sütő lámpája nem működik.	- A lámpa üzemképtelen. - Nem csatlakoztatta a sütőt vagy a biztosíték üzemképtelen.	➡ Cserélje ki az izzót ➡ Csatlakoztassa a sütőt vagy cserélje ki a biztosítékot.
Nem megy végbe a pirolízises tisztítás.	- A sütőajtó rosszul van becsukva. - A zárrendszer hibás.	➡ Ellenőrizze az ajtó zárását. ➡ Forduljon a Vevőszolgálathoz.
A tűzhely hangjelzéseket ad ki.	- A sütés folyamatban van. - A sütés véget ért.	➡ A kiválasztott hőmérsékletet elérte. ➡ A programozott sütés befejeződött.
A hűtőventillátor a sütő leállása után is működik.	- A ventillátor legfeljebb egy órán keresztül működik a sütés után, vagy amikor a sütő hőmérséklete meghaladja a 125°C-ot. - Ha nem áll le 1 óra után.	➡ Nyissa ki a sütő ajtaját a sütő lehűlésének gyorsítása céljából. ➡ Nyissa ki a sütő ajtaját a sütő lehűlésének gyorsítása céljából.

Figyelem

- A készüléken javításokat csak szakember végezhet. A nem megfelelően elvégzett javítás veszélyforrás lehet a felhasználó számára.

Tanács

Ha beavatkozása nem elegendő, haladéktalanul vegye fel a kapcsolatot a Vevőszolgálattal.

99645831 04/08

Уважаемый Покупатель,

Мы благодарим Вас за покупку духового шкафа FAGOR.
Мы разработали это новое поколение оборудования специально для Вас, чтобы Вы могли каждый день свободно проявлять Ваши кулинарные таланты и Вашу изобретательность, чтобы доставить удовольствие Вам, Вашим друзьям и Вашей семье.
Ваш новый духовой шкаф FAGOR гармонично впишется в Вашу кухню, превосходно объядиняя в себе простоту использования и необыкновенные результаты приготавливаемых блюд.
Также в гамме продукции FAGOR представлен широкий выбор микроволновых печей, кухонных воздухоочистителей, посудомоечных машин и встраиваемых холодильников, которые Вы можете подобрать для Вашего нового духового шкафа FAGOR.
Будучи в постоянном стремлении наилучшим образом удовлетворить Ваши требования, предъявляемые к нашей продукции, наш отдел по работе с потребителем находится в Вашем распоряжении и всегда готов выслушать Вас и ответить на все Ваши вопросы или предложения (контактная информация представлена в конце настоящего руководства).
Мы приглашаем Вас также зайти на наш сайт www.fagor.com, на котором Вы найдете информацию о наших последних новейших изобретениях, а также другую полезную информацию.

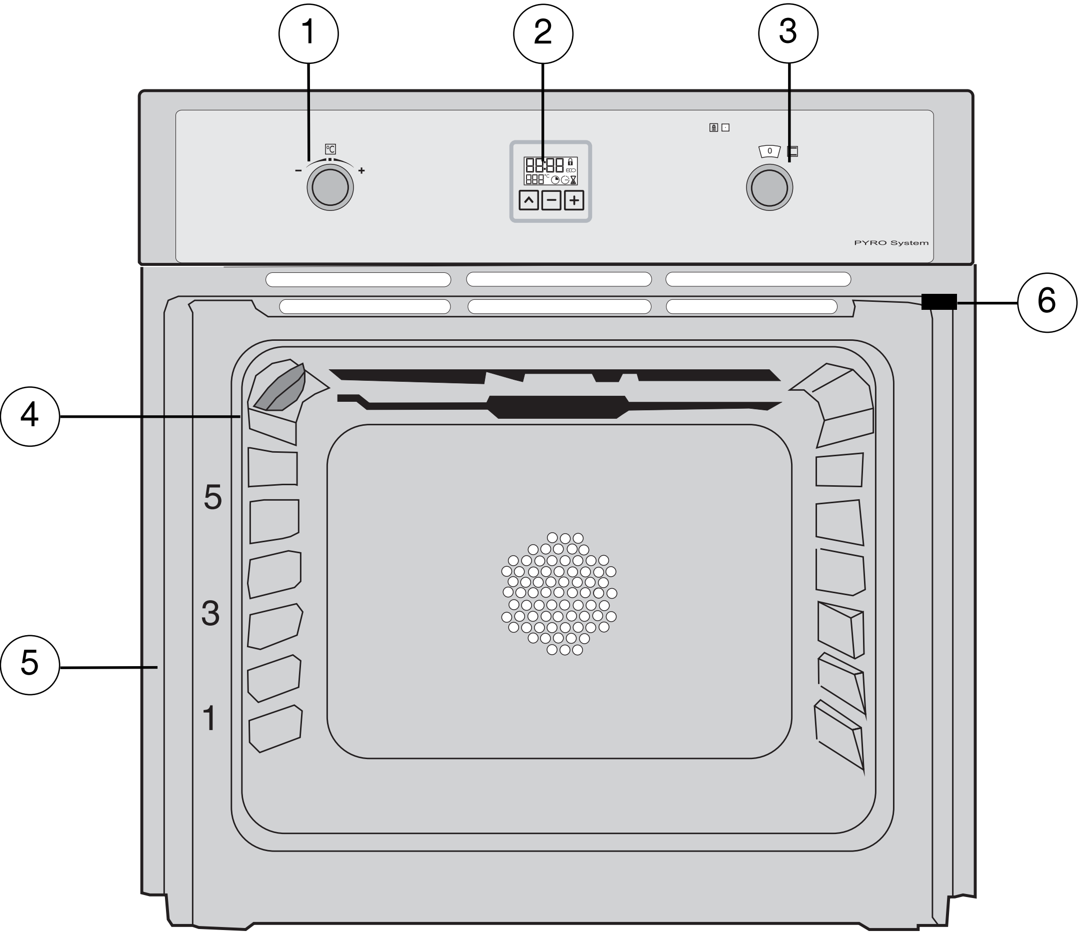
WWW.FAGOR.COM

FAGOR
Мы так хорошо готовим вместе

С целью постоянного улучшения качества нашей продукции мы оставляем за собой право вносить в ее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее модернизацию.

Важно:
До ввода в эксплуатацию Вашего оборудования внимательно изучите настоящее руководство по установке и эксплуатации, чтобы быстрее освоить принцип его работы.

• *ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА*



ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1 **Селектор температуры**

2 **Программатор**

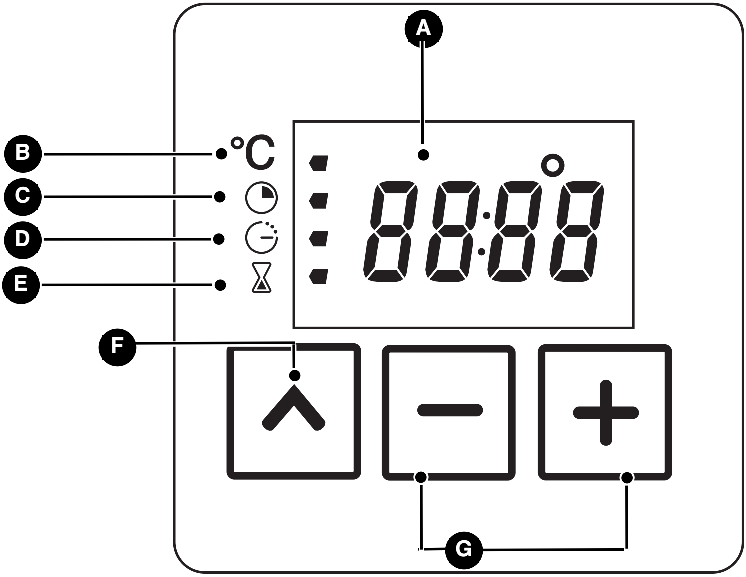
3 **Селектор функций**

4 **Лампа**

5 **Индикатор уступов**

6 **Контакт определния открытия дверцы**

• *ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ПРОГРАММАТОРА*



A Индикация времени, продолжительности и температуры

B Индикатор температуры

C Индикатор продолжительности готовки

D Индикатор окончания готовки

E Индикатор таймера

F Кнопка выбора

G Кнопки регулировки

• *ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММАТОРА*

• *Настройка времени*

- При подаче напряжения

Индикатор покажет. (Рис.1)

Настройте текущее время при помощи кнопок **+** или **–** (удерживание кнопки позволяет быстро прокручивать цифры) (рис.2).

Пример: 12.30

Нажмите на кнопку “ ^ ” для подтверждения. Дисплей прекращает мигать.

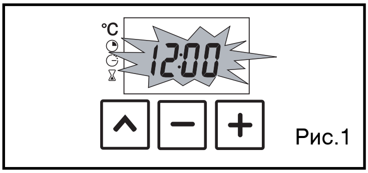


Рис.1

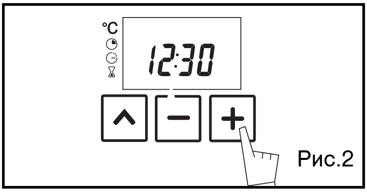


Рис.2

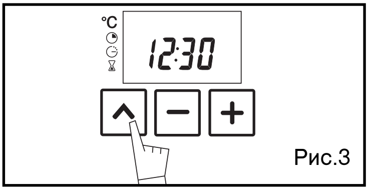


Рис.3

- Для повторной настройки времени часов

Переключатель функций должен обязательно быть установлен в положение 0 (рис.1).

Нажмите на кнопку “ ^ ” и удерживайте в течение нескольких секунд, пока дисплей не начнет мигать (рис.2), затем отпустите. Звуковой сигнал извещает о том, что можно начинать настройку.

Настройте время при помощи кнопок **+** и **–** (рис.3).

Нажмите на кнопку “ ^ ” для подтверждения (Рис. 4).

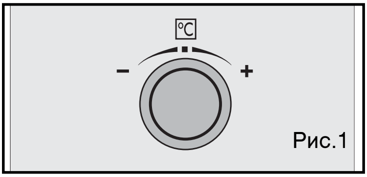


Рис.1

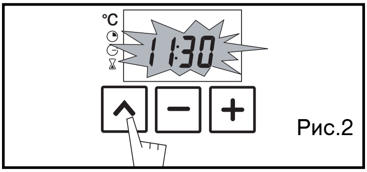


Рис.2

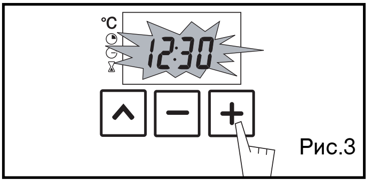


Рис.3

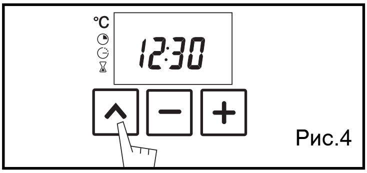


Рис.4

⚠ ***ВНИМАНИЕ:***

Если нет подтвреждения посредством кнопки “ ^ ”, запись производится автоматически через несколько секунд.

• Мгновенное приготовление

– На программирующем устройстве должно отображаться только текущее время.

Мигать оно не должно (Рис. 1)

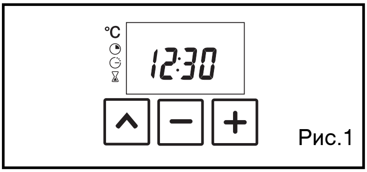
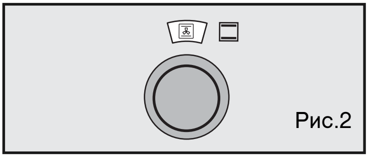


Рис.1

Переведите переключатель функций в любое положение по Вашему выбору.

Пример: позиция  (Рис. 2).


Рис.2

Наш духовой шкаф предлагает Вам оптимальную температуру для этого типа приготовления (рис.3) .

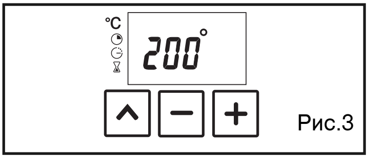


Рис.3

Тем не менее, Вы можете сами настроить температуру при помощи кнопок выбора температуры **+** или **—** (рис.4)

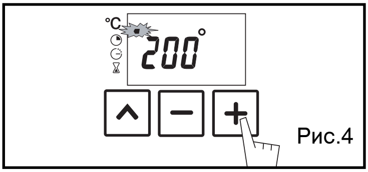


Рис.4

Пример: температура 210°С (рис.5).

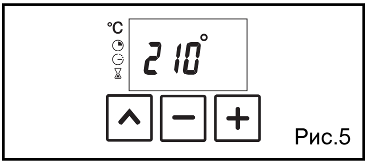


Рис.5

Поместите Ваше блюдо в духовой шкаф в соответствии с рекомендациями, представленными в кулинарной книге.

После этого шкаф нагревается, и индикатор температуры начинает мигать.

После достижения выбранной температуры раздается серия звуковых сигналов. Индикатор прекращает мигать.

ВНИМАНИЕ:
По завершении цикла приготовления, охлаждающая турбина продолжает работать в течение некоторого времени с целью обеспечения надежности духового шкафа.

ВНИМАНИЕ:
Любая готовка осуществляется при закрытой дверце.

• *ПРОГРАММИРУЕМОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ*

- *Приготовление с непосредственным началом и программируемым временем*

- Выберите режим нужной готовки и установите температуру.

Пример: позиция , температура 200°(Рис.0).

Нажмите на кнопку “ ^ ” и удерживайте, пока дисплей продолжительности “  ”. готовки не начнет мигать.

На дисплее мигает изображение 0.00, которое обозначает, что можно начинать настройку (Рис.1).

- Нажмите на кнопки настройки **+** или **–**, чтобы настроить необходимую продолжительность приготовления.

Пример: 25 минут готовки (Рис.2).

Запись производится автоматически через несколько секунд.

Индикатор продолжительности больше не мигает и переключается в режим температуры (Рис.3).

Отсчет времени приготовления начинается сразу же после завершения настройки.

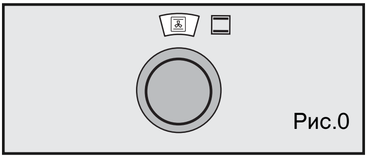


Рис.0

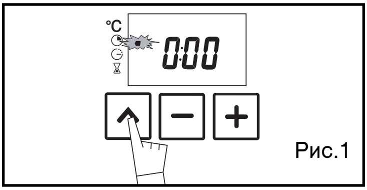


Рис.1

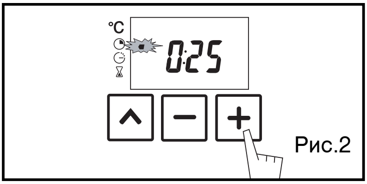


Рис.2

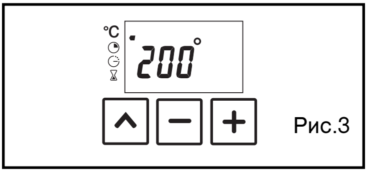


Рис.3

Затем печь нагревается:

После достижения выбранной температуры раздается серия звуковых сигналов.

По завершении приготовления (окончание запрограммированного времени),

- шкаф останавливается,

- появляется 0:00 (Рис.4),

- несколько минут звучит серия звуковых сигналов. Отключить их можно, нажав “ ^ ”.

На дисплее вновь отображается текущее время, и переключатель функций возвращается в положение 0 (Рис.5).

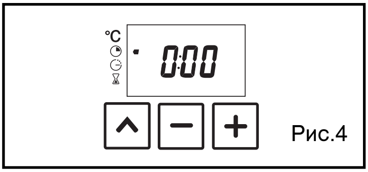


Рис.4

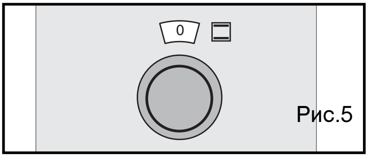


Рис.5

- ***Приготовление с отложенным началом и заданным временем окончания***

Выполните те же действия, как и для программируемого приготовления.

- После установки времени готовки нажмите “ ^ ”, пока не начнет мигать индикатор окончания готовки “ ◌ ”.

На дисплее мигает время, которое обозначает, что можно начинать настройку (Рис.1).

- Нажмите **+** или **-** для установки нужного времени окончания готовки (Рис.2).

Пример: Окончание готовки в 13.00 (Рис.3).

Запись окончания готовки производится автоматически через несколько секунд.
Отображаемое на дисплее время завершения приготовления прекращает мигать.

После данных 3 действий начало нагрева откладывается, чтобы готовка завершилась в 13.00.

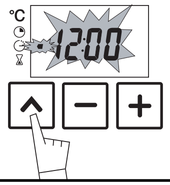


Рис.1

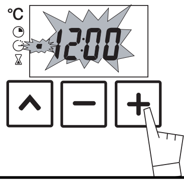


Рис.2

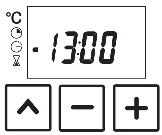


Рис.3

По завершении приготовления (окончание запрограммированного времени),

- шкаф останавливается,

- появляется 0:00,

- несколько минут звучит серия звуковых сигналов. Отключить их можно, нажав “ ^ ”.

На дисплее вновь отображается текущее время, и переключатель функций возвращается в положение 0 (Рис.3).

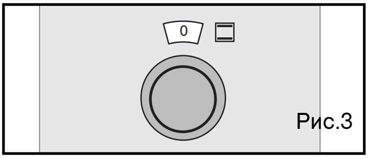


Рис.3

При программируемом приготовлении камера освещается до начала цикла приготовления и по завершении приготовления.

• *ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА*

- **Программирующее устройство Вашего духового шкафа может использоваться в качестве отдельного таймера, позволяющего отсчитывать время без работы духового шкафа.**

В этом случае на дисплее отображается таймер вместо текущего времени.

- Нажмите “ ∧ ” (Рис.1), пока не начнет мигать символ таймера
–> мигает 0.00.

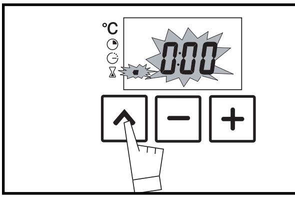


Рис.1

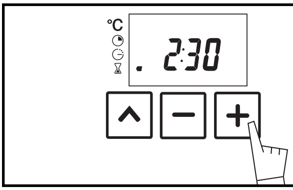


Рис.2

- Установите нужное время с помощью селектора настройки + или -.

- Нажмите “ ∧ ” для подтверждения или подождите несколько секунд (Рис.2).

Изображение прекращает мигать через несколько секунд , включается таймер, и начинается отсчет времени по секундам.
По окончании времени таймер издает серию звуковых предупреждающих сигналов.
Отключить их можно, нажав “ ∧ ”.

ВНИМАНИЕ:
Программирование таймера можно изменить или отменить в любое время.

• *РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА*

* **Переменный нагрев**
(рекомендуемая температура **200°C** минимум 35°C, максимум 275°C)
- Нагрев осуществляется нагревательным элементом и винтом, перемешивающим воздух.
- Прежде чем ставить блюдо в духовку, ее необходимо разогреть.
- Рекомендуется для медленных и деликатных приготовлений: нежное мясо дичи ... Для жаркого из **красного мяса**. Для томления в закрытой гусятнице блюд, которые были предварительно обжарены или отварены на плите (**петух в вине, рагу из зайца**).

Классический режим ECO
(рекомендуемая температура **200°C** минимум 35°C, максимум 275°C)
- Нагрев осуществляется нижним и верхним нагревательными элементами без перемешивания воздуха.
- Такое расположение позволяет экономить примерно 25% энергии , сохраняя при этом качество готовки. Положение ECO используется в целях экономии электроэнергии.
- Вы сможете экономить во время всего периода приготовления, однако, время приготовления может быть более долгим.

Вентилируемая поверхность
(рекомендуемая температура **180°C**, минимум 35°C, максимум 275°C)
- Нагрев осуществляется нижними нагревательными элементами, немного грилем и винтом для перемешивания воздуха.
- Нагрев снизу и немного сверху. Установите решетку на нижний уступ.
- Рекомендуется для **сочных блюд** ((запеканки, сочные фруктовые пироги...). Тесто будет хорошо запекаться снизу. Рекомендуется для **блюд, которые должны “подниматься”** (**кекс, бриошь, эльзасский пирог куглофф....)**, а также для **воздушных пирогов и суфле**, на которых не будет образовываться сверху корочка.

Средний вентилируемый гриль
(рекомендуемая температура **200°C** минимум 180°C, максимум 230°C)
- Нагрев осуществляется по выбору, нагревательным элементом и винтом, перемешивающим воздух.
- Нет необходимости в предварительном разогреве. Птица и жаркое сочные и одновременно хрустящие со всех сторон.
- Поместите поддон для стекания сока на нижний уступ.
- Рекомендуется для сочных блюд **из птицы** или **жаркого** для образования хрустящей корочки со всех сторон.

Сильный гриль
(рекомендуемая температура **275°C**, минимум 180°C, максимум 275°C)
- Нагрев осуществляется нижним и верхним нагревательными элементами с винтом для перемешивания воздуха.
- Предварительно разогреть в течение 5 минут. Поместите поддон для стекания сока на нижний уступ для сбора жира
- Рекомендуется для жарки **отбивных, колбасок, ломтиков хлеба, крупных креветок на решетке.**

Традиционная вентиляция
(рекомендуемая температура **180°C** минимум 35°C, максимум 275°C)

- Нагрев осуществляется нижним и верхним нагревательными элементами и винтом перемешивания воздуха.
- Такое положение позволяет готовить на нескольких уровнях (2 максимум) одинаковые или разные блюда.
- После предварительного разогрева выполните приготовление, как описано в кулинарной книге.

* **Поддержание в тепле**
(рекомендуемая температура **80°C**, минимум 35°C, максимум 100°C)

- Нагрев осуществляется нижним и верхним нагревательными элементами и путем перемешивания воздуха.
- Рекомендуется для **“поднимания” теста для хлеба, булочек, эльзасского пирога куглофф**...не превышая температуру 40° ((приспособление для согревания тарелок, размораживание).

• *ПИРОЛИТИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ*

- Данный тип духового шкафа обеспечивает очистку путем разрушения при высокой температуре загрязнений, которые происходят в результате разбрызгивания или переливания через край.
- Выделяемый дым разрушается путем прохода через катализатор.

Для выполнения этого вида чистки не нужно ждать, когда духовка покроется большим количеством пятен жира.

В каком случае необходимо выполнять пиролиз?
- Если из Вашего духового шкафа идет дым во время предварительного разогрева или если он сильно дымит во время приготовления.

- Если Ваш духовой шкаф выделяет запах, даже если он не нагрет, вследствие приготовления различных блюд (баранина, рыба, жареное на гриле мясо...).

Нет необходимости выполнять пиролиз после каждого приготовления, его нужно делать только в случае повышенного загрязнения.

Блюда, приготовление которых загрязняет духовку незначительно	Печенье, овощи, пирожные, запеканки, суфле...	Блюда, при приготовлении которых нет брызг: пиролиз не требуется.
Блюда, приготовление которых загрязняет духовку	Мясо, рыба (в формочке), фаршированные овощи.	Пиролиз может проводиться после каждого третьего приготовления.
Блюда, приготовление которых значительно загрязняет духовку	Большие куски мяса на вертеле.	Пиролиз может проводиться после каждого приготовления таких блюд, если разбрызгивается большое количество сока и жира.

⚠ ***ВНИМАНИЕ:***
- До начала пиролиза извлеките все принадлежности из духового шкафа, а также все кастрюли и сковороды.

До начала пиролиза очистите сильные загрязнения, возникшие в результате переливания через край для предупреждения опасности возгорания или выделения сильного дыма.

- Во время пиролиза поверхности нагреваются сильнее, нежели при обычной эксплуатации. Позаботьтесь о том, чтобы дети не подходили в это время к духовому шкафу.

- Не накрывайте внутреннюю часть духовки фольгой с целью экономии при чистке: это приведет к чрезмерному нагреву и повредит эмаль, которая покрывает камеру.

• *НАЧАЛО ЧИСТКИ*

Чтобы воспользоваться теплом, которое уже накоплено в духовке, и сэкономить электроэнергию: Выполняйте пиролиз сразу по окончании приготовления.

Извлеките из духового шкафа принадлежности и удалите сильные загрязнения, которые могли возникнуть в результате переливания через край. Убедитесь, что на программирующем устройстве отображается текущее время и что оно не мигает. (Рис.1).

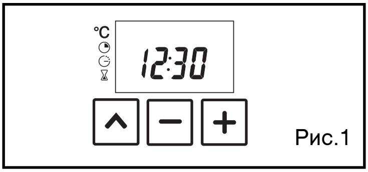


Рис.1

Достаточно просто установить переключатель функций в положение P “Pyrolyse” (Пиролиз) (Рис.2).

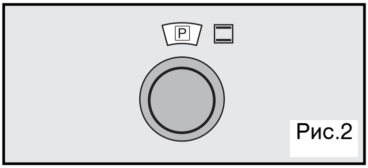


Рис.2

Индикация пиролиза отображается на дисплее (Рис.3).

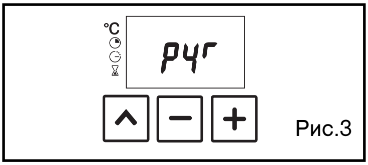


Рис.3

ВНИМАНИЕ:
Дверца блокируется в течение нескольких минут после начала цикла.
Пиролиз останавливается автоматически. Как только температура достигает примерно 275°C, становится возможно открыть дверцу.

Духовым шкафом нельзя пользоваться в течение 2 часов 30 минут (2 часа на пиролиз и 30 минут на охлаждение). Продолжительность пиролиза изменить невозможно.

Это время учитывает время охлаждения доразблокировки дверцы.

• *ЗАВЕРШЕНИЕ ЧИСТКИ*

Пиролиз останавливается автоматически. после чего можно открыть дверцу.

По завершении цикла пиролиза на дисплее отображается 0:00.

Переведите переключатель функций в положение 0. (Рис.4).

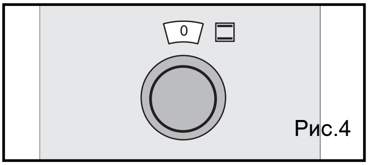


Рис.4

После того как духовой шкаф остынет, удалите белый пепел влажной тряпочкой. Духовой шкаф вычищен, и его можно вновь использовать для приготовления Ваших любимых блюд.

Если у Вас появляются сомнения по поводу работы Вашего духового шкафа, это не обязательно обозначает, что возникла поломка. ***В любом случае проверьте следующее:***

ВЫ ЗАМЕЧАЕТЕ, ЧТО...	**ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ**	**ЧОI ДЕЕАОЬ?**
Шкаф не греется	- Шкаф не включен. - Перегорел плавкий предохранитель оборудования. - Заданная температура слишком низкая.	➡ Подключите шкаф. ➡ Замените предохранитель устройства и проверьте его номинал (см. таблицу, “раздел кабелей/предохранителей”). ➡ Увеличьте выбранную температуру.
Лампа шкафа больше не работает.	- Лампа вышла из строя. - Духовой шкаф не подключен, или перегорел плавкий предохранитель.	➡ Замените лампу. ➡ Подключите шкаф или замените предохранитель.
Не выполняется очистка пиролизом.	- Плохо хакрыта дверца. - Дефект системы блокировки.	➡ Проверьте, закрыта ли дверца. ➡ Обратитесь в сервисный центр.
Шкаф подает звуковые сигналы.	- В процессе готовки. - По завершении приготовления.	➡ Достигнута установленная температура. ➡ Закончена заданная программа.
Вентилятор охлаждения продолжает работать после остановки шкафа	- Вентиляция работает в течение часа максимум после готовки, или пока температура шкафа не опустится ниже 125°C - Если после 1 часа нет остановки.	➡ Откройте дверцу, чтобы ускорить охлаждение шкафа ➡ Обратитесь в сервисный центр.

ВНИМАНИЕ:

- Ремонтные работы на оборудовании должны выполняться только специалистами. В случае если ремонтные работы выполняются с нарушением правил, это может привести к возникновению опасности для жизни пользователя.

Совет

Во всех случаях, если вашего вмешательства недостаточно, обратитесь в сервисный центр.